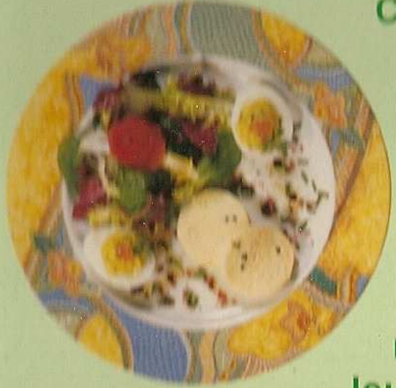


Chauds ou froids, leur réussite repose avant tout sur la qualité et la fraîcheur des produits choisis.

Traditionnellement présents en début de repas, leur saveur et leur présentation doivent mettre en appétit. Servis plus copieusement, ils peuvent constituer à eux seuls un repas complet.

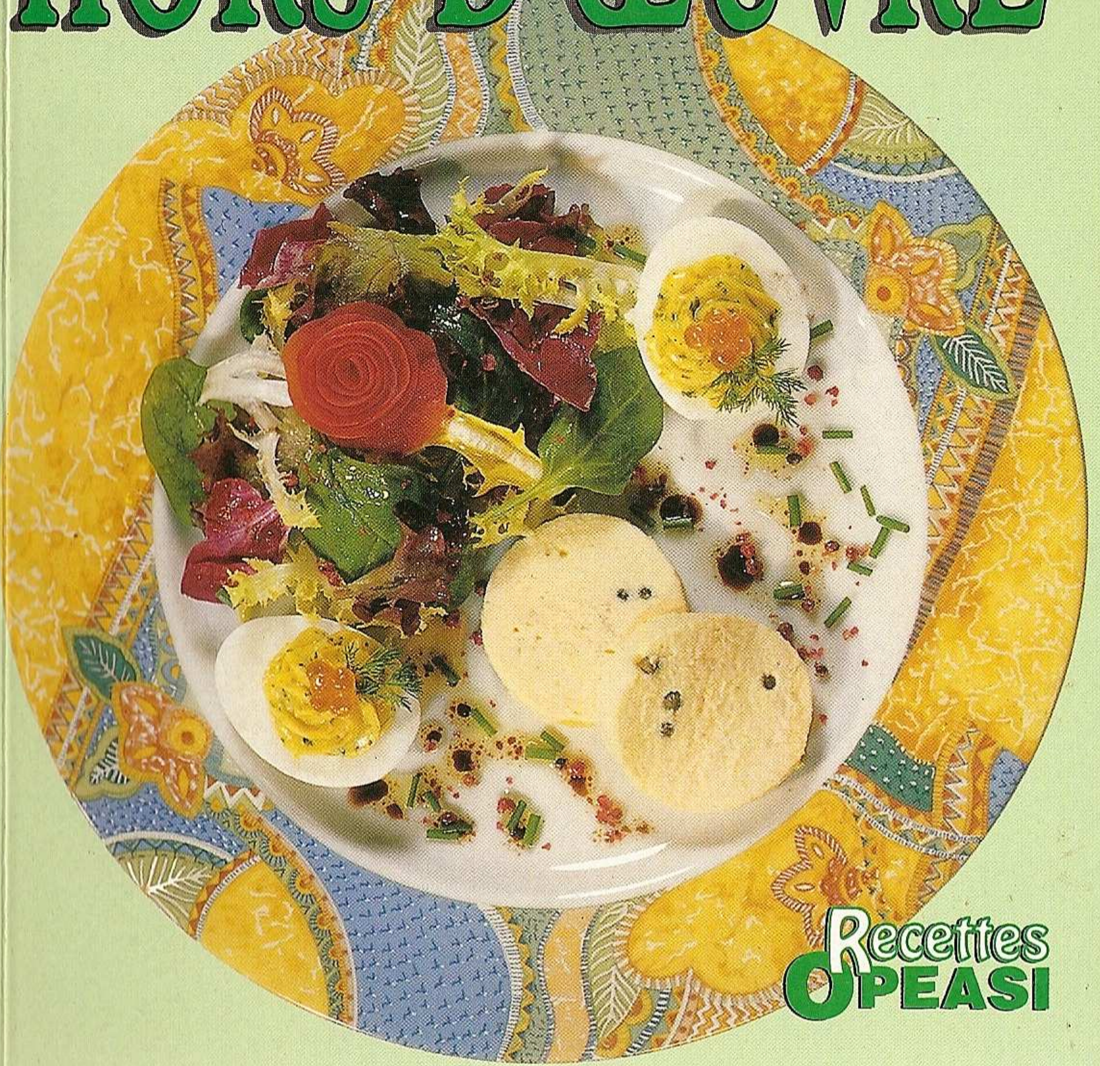
Dans la même collection :

- Cocktails
- Hors-d'œuvre
- Quiches et tourtes
- Gratins et soufflés
- Poissons
- Plats mijotés
- Pizzas et cuisine italienne
- Cuisine végétarienne
- Cuisine minceur
- Tartes
- Gâteaux
- Desserts a[…]

ISBN 3 907 499 26-3

HORS-D'ŒUVRE

HORS-D'ŒUVRE



Recettes OPEASI

	préparation très simple
	préparation facile
	préparation élaborée
○	peu coûteuse
○○	raisonnable
○○○	chère

Si la place des hors-d'œuvre, dans l'ordonnancement de nos menus, est de tradition récente, l'importance qu'ils y ont prise est aujourd'hui remarquable.

Un peu d'histoire

Jusqu'au XIXe siècle, un repas classique était organisé en plusieurs services. Les mets principaux – souvent de véritables chefs-d'œuvre d'architecture plus que de gastronomie – étaient posés sur la table avant l'arrivée des convives. Le maître de maison faisait patienter ses invités dans une antichambre pour qu'ils puissent, tous ensemble, pénétrer dans la salle à manger et jouir du spectacle d'une table magnifiquement dressée, couverte de préparations culinaires remarquables et parée de pièces d'orfèvrerie, de porcelaine, de cristal.

Les invités patientaient en devisant et, pour agrémenter leur attente, on avait pris l'habitude d'offrir des petites pièces froides, puis chaudes, présentées sur un buffet ou sur des plateaux.

Ces apprêts, considérés comme étant ***en dehors du menu****, font partie maintenant de nos habitudes alimentaires, au point qu'on peut très bien en composer tout un repas.*

Les contraintes nées de notre vie actuelle (horaires de travail, déplacements, mode, santé, équilibre nutritionnel...) liées au brassage culturel de ces dernières années font que le rythme et la structure des repas évoluent.

Un peu de charcuterie, quelques crudités, voilà un déjeuner rapide. Une quiche, une pizza, une salade, c'est un dîner de copains et, pour les beaux jours, avocats, melons et salades variées, poissons froids et pâtés chauds, dressés joliment et posés harmonieusement sur une grande table deviennent les pièces principales d'un repas-buffet de fête.

Qu'ils soient servis en entrées ou en plats principaux, leur réussite repose sur la qualité et la fraîcheur des denrées mises en œuvre. Les légumes, les crudités, les salades... sont préparés juste avant le repas. Tout est conservé à la bonne température. Le dressage, sur plats ou sur assiettes, ne supporte pas l'à-peu-près : la présentation de ces plats, proposés au début ou pour le repas, doit d'abord flatter l'œil avant de régaler tous les autres sens.

AVOCATS AUX CREVETTES

Préparation : 20 min

3 avocats mûrs à point / Le jus d'1 citron / 250 g de crevettes décortiquées (en saumure) / 1/4 l de mayonnaise / 1 cuil. à soupe de ketchup / 6 olives noires dénoyautées / 1 bouquet de persil frisé / Sel, poivre.

Couper les avocats en deux dans le sens de la longueur. Retirer le noyau. Passer la chair au jus de citron pour qu'elle ne noircisse pas.

Égoutter soigneusement les crevettes. Les mélanger avec la mayonnaise et le ketchup. Rectifier l'assaisonnement. La préparation doit être un peu relevée.

Garnir chaque demi-avocat avec cette préparation. Décorer avec les olives et des petits bouquets de persil.

Servir frais.

MELONS AU PORTO

Préparation : 20 min - Repos : 2 h

6 melons « portion » mûrs à point / 2 dl de porto rouge.

Laver les melons, les sécher. Couper un couvercle à la partie supérieure. À l'aide d'une cuillère à café, retirer soigneusement les graines.

« Lever » des boules de melon en utilisant une cuillère à pommes parisiennes.

Réunir toutes ces boules dans un grand saladier, les arroser avec le porto. Les laisser macérer au frais.

Garnir 6 coupes avec de la glace pilée. Incruster dedans les melons. Les remplir avec les boules de melon et leur jus. Servir sans attendre.

Pour une préparation originale : mettre quelques pétales de fleurs colorées (roses, par exemple) dans des petits moules à savarin, verser de l'eau dedans et faire prendre en glace au congélateur. Démoulés, ces petits socles seront du plus bel effet pour maintenir les melons droits et au frais.

TOMATES À LA MONÉGASQUE

Préparation : 25 min - Cuisson : 30 min

12 tomates moyennes / 100 g de riz / 4 œufs / 1 petite boîte de thon au naturel / 50 g de filets d'anchois / Le jus d'1 citron / 1 dl d'huile d'olive / 1 cuil. à soupe de fines herbes hachées / 1 laitue / Sel, poivre.

Laver les tomates, couper sur chacune un couvercle. Vider l'intérieur. Saler, poivrer. Les retourner sur une grille pour les laisser dégorger.

Cuire le riz à l'eau bouillante salée. L'égoutter. Le refroidir.

Cuire les œufs durs.

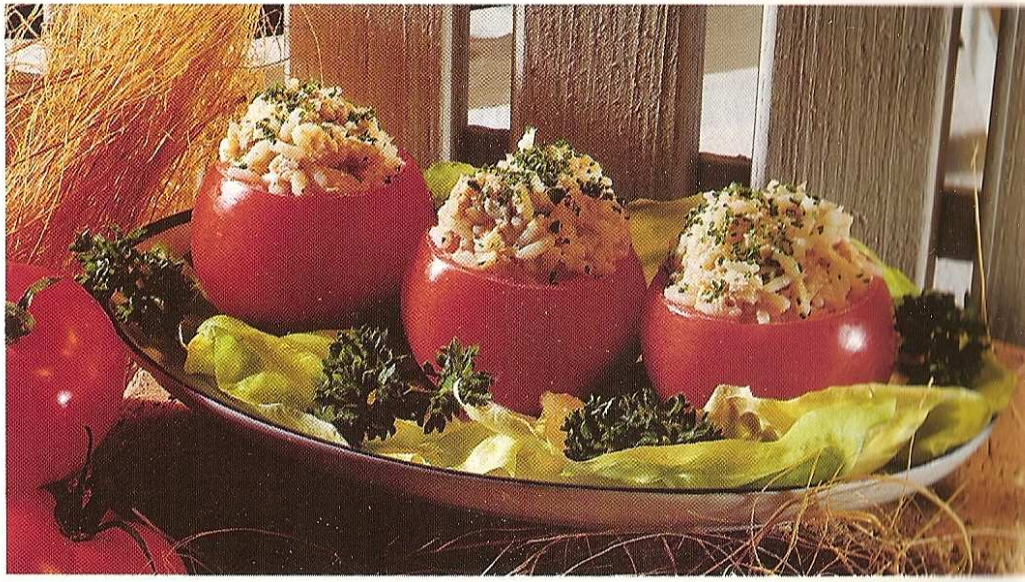
Égoutter le thon, l'émietter. Couper les anchois en petits dés.

Écraser les œufs durs à la fourchette.

Mélanger tous les ingrédients. Assaisonner du jus de citron et d'huile. Saler, poivrer.

Remplir les tomates avec cette préparation. Saupoudrer de fines herbes. Dresser sur un plat de service ou sur des assiettes. Décorer avec des feuilles de laitue, du persil en bouquets...

Servir bien frais.



ŒUFS DURS À LA RUSSE

Préparation : 30 min - Cuisson : 20 min

400 g de macédoine de légumes surgelée / 6 œufs cuits durs / 6 filets d'anchois à l'huile / 1/4 l de mayonnaise très ferme / 1 petit cœur de laitue / 1 tomate / 1 bouquet de persil frisé / 6 olives noires dénoyautées / 1 petit pot d'œufs de lump noirs / Sel, poivre.

Cuire la macédoine de légumes à l'eau bouillante salée. La rafraîchir sous l'eau froide, l'égoutter à fond, l'éponger sur un papier absorbant.

Couper les deux extrémités des œufs pour qu'ils puissent tenir debout comme des petits tonneaux.

Diviser chaque filet d'anchois en 2 lanières, les enrouler en haut et en bas des œufs pour imiter les cercles des tonneaux.

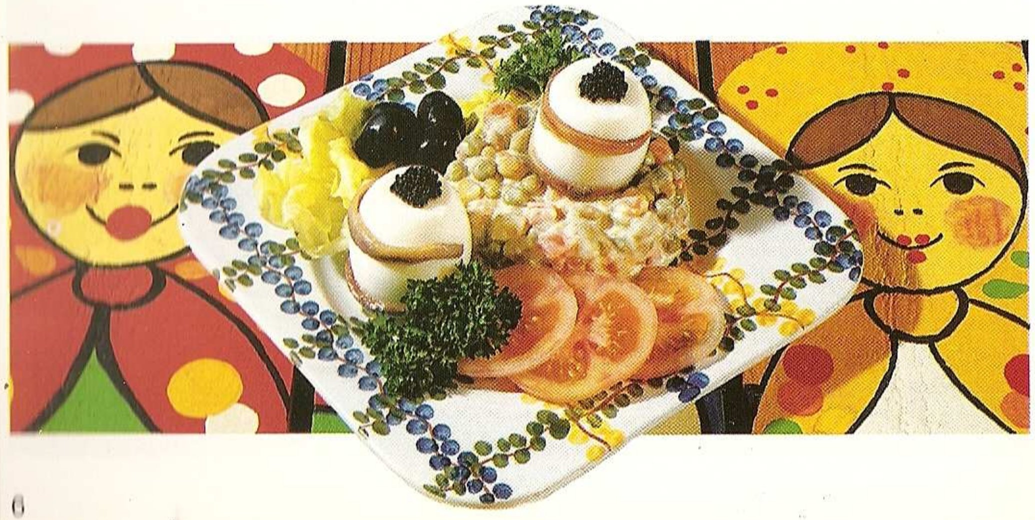
Lier la macédoine avec la moitié de la mayonnaise. Vérifier l'assaisonnement.

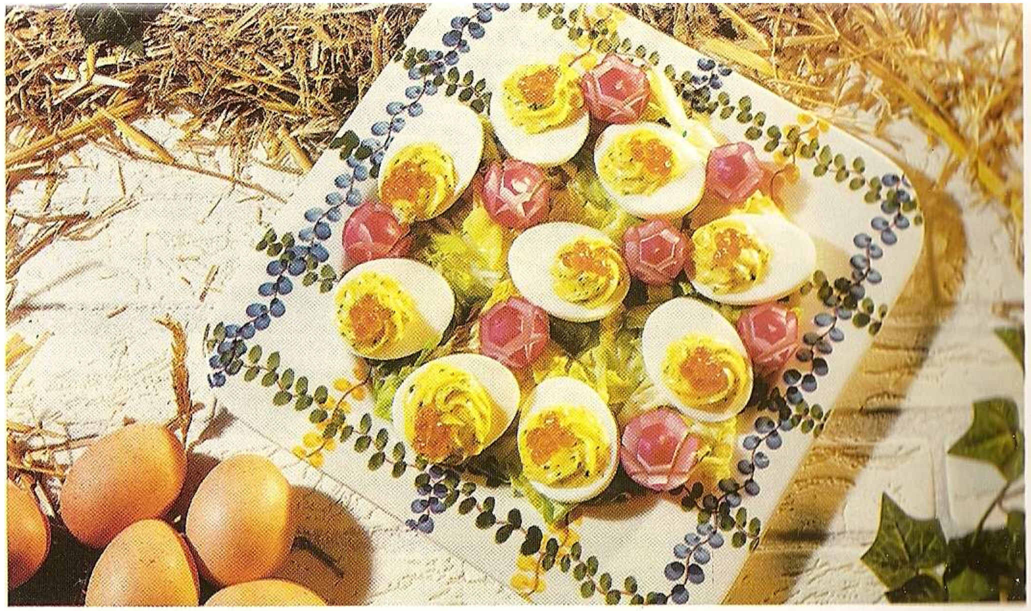
Dresser en socle sur un plat rond de service. Décorer le tour du plat avec des feuilles de laitue, des tranches de tomate, des bouquets de persil et les olives. Poser les 6 œufs debout sur la macédoine. Surmonter le dessus de chaque tonneau d'une petite cuillerée d'œufs de lump.

Dresser le restant de mayonnaise, soit en décor à l'aide d'une poche munie d'une douille cannelée, soit dans une saucière à part.

Servir frais.

La recette traditionnelle est réalisée avec du caviar à la place des œufs de lump et une petite rondelle de truffe peut représenter la bonde du tonneau de caviar.





ŒUFS MIMOSA AUX ŒUFS DE SAUMON

Préparation : 30 min

1 laitue / 1 petite botte de radis / 8 œufs durs / 1/4 l de mayonnaise / 2 cuil. à soupe de fines herbes hachées / 1 pot d'œufs de saumon / 1 dl de vinaigrette / Sel, poivre.

Nettoyer et laver la laitue. La couper en chiffonnade.

Nettoyer et laver les radis, les inciser en fleurs. Les plonger dans de l'eau glacée quelques minutes pour les faire ouvrir.

Couper les œufs en deux dans leur longueur. Retirer délicatement le jaune. Réserver soigneusement 12 demi-blancs.

Écraser tous les jaunes à la fourchette pour les réduire en pâte. Les travailler avec la mayonnaise. Ajouter les fines herbes. Rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

Garnir les demi-blancs avec cette préparation en se servant d'une poche munie d'une douille cannelée. Décorer le dessus avec des œufs de saumon.

Assaisonner la laitue avec la vinaigrette. La disposer sur un plat. Ranger autour les demi-œufs farcis. Décorer avec les radis.



ASSORTIMENT DE LÉGUMES À LA GRECQUE

Préparation : 1 h - Cuisson : 45 min

250 g d'oignons hachés / 2 dl d'huile d'olive / 30 g d'ail haché / 3 citrons / 1 l de vin blanc sec / Graines de coriandre / Anis étoilé / 1 brindille de thym / 1 feuille de laurier / 6 fonds d'artichaut surgelés / 1 courgette / 250 g de petits oignons grelots / 1 cuil. à café de concentré de tomates / 400 g de champignons de Paris / 300 g de chou-fleur / 1 g de safran / Sel, poivre en grains.

Réunir dans une casserole l'oignon haché et l'huile d'olive. Faire étuver ensemble sans laisser colorer.

Ajouter l'ail, le jus des citrons, le vin blanc, le poivre, la coriandre, l'anis, le thym, le laurier. Saler et cuire pendant 20 minutes. Passer cette cuisson à la passoire fine.

Couper les fonds d'artichaut en petits quartiers, les disposer dans une petite casserole, les mouiller juste à hauteur avec de la cuisson « grecque ». Couvrir et cuire.

Couper la courgette en tronçons puis en quartiers, retirer les graines, la disposer dans une petite casserole. Mouiller avec de la cuisson « grecque ». Cuire vivement.

Éplucher les petits oignons, les mettre dans une petite casserole avec le concentré de tomates et de la cuisson « grecque » pour les couvrir juste. Cuire rapidement à couvert.

Nettoyer et laver soigneusement les champignons, les sécher. Couper les plus gros en quartiers. Les cuire rapidement avec juste assez de cuisson « grecque ».

Diviser le chou-fleur en petits bouquets, les cuire avec de la cuisson « grecque » et le safran.

Lorsque tous les légumes sont cuits, les égoutter et les dresser séparément dans des raviers. Faire réduire individuellement toutes les cuissons à l'état de sirop. Verser sur les légumes.

Laisser refroidir avant de servir.

SALADE NIÇOISE

Préparation : 30 min - Cuisson : 15 min

300 g de haricots verts extrafins / 300 g de tomates bien rouges et fermes / 1 laitue / 250 g de pommes de terre cuites en robe de chambre / 200 g de poivron vert / 3 œufs durs / 200 g de thon au naturel / 2,5 dl de vinaigrette à l'huile d'olive / 12 filets d'anchois / 12 olives noires dénoyautées / 2 cuil. de persil haché / Sel, poivre.

Ébouter les haricots verts, les cuire à l'eau bouillante salée. Les rafraîchir, les égoutter.

Ébouillanter les tomates pour les éplucher. Les couper en quartiers.

Nettoyer, laver et égoutter soigneusement la laitue.

Éplucher les pommes de terre, les couper en cubes.

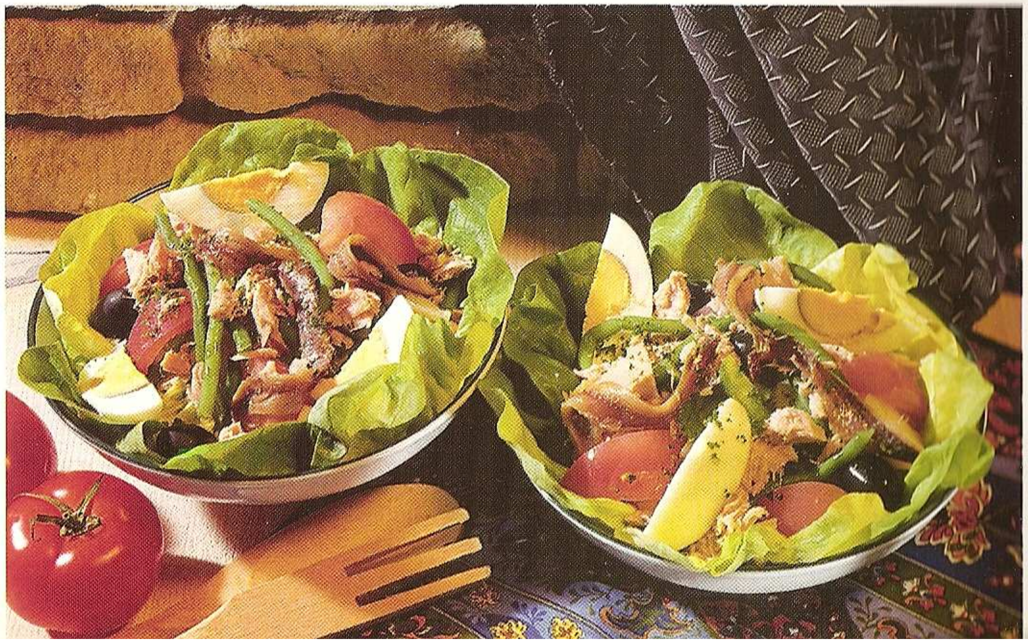
Émincer les poivrons en fines lanières.

Couper les œufs en quartiers.

Portionner le thon.

Tapisser un grand saladier avec les feuilles de laitue. Disposer tous les légumes en bouquets au centre, en alternant les couleurs. Arroser avec la vinaigrette.

Poser sur le dessus les quartiers d'œufs, le thon. Décorer avec les anchois et les olives. Saupoudrer de persil haché. Servir frais.



SALADE FLORIDA

Préparation : 30 min

3 petits cœurs de laitue bien jaunes / 3 oranges / 2,5 dl de crème fraîche liquide / Le jus d'1 citron / 1 cuil. à soupe de ciboulette ciselée / Sel, poivre.

Laver les cœurs de laitue. Les sécher, les diviser en deux en les coupant dans la longueur.

Éplucher les oranges à vif, c'est-à-dire en retirant toute la peau, le zeste et le ziste. Couper entre les membranes pour retirer soigneusement les quartiers. Récupérer le jus qui s'écoule.

Mélanger la crème fraîche, le jus de citron et le jus d'orange. Saler, poivrer.

Dresser les demi-cœurs de laitue sur des assiettes. Arranger dessus les quartiers d'orange. Recouvrir avec la sauce à la crème. Saupoudrer la ciboulette.

Servir bien frais.

SALADE MEXICAINE

Préparation : 30 min - Cuisson : 5 min - Repos : 2 h

400 g de tomates / 1 avocat mûr à point / 2 citrons verts / 1 dl d'huile d'olive / 1 gousse d'ail écrasée / 1 pincée de piment de Cayenne moulu / 250 g de haricots rouges cuits / 1 boîte 1/4 de maïs en grains au naturel / 200 g de poivron vert / 100 g de poivron rouge / 100 g d'oignons / 1 cuil. de persil plat haché / 100 g d'olives noires dénoyautées / Sel, poivre.

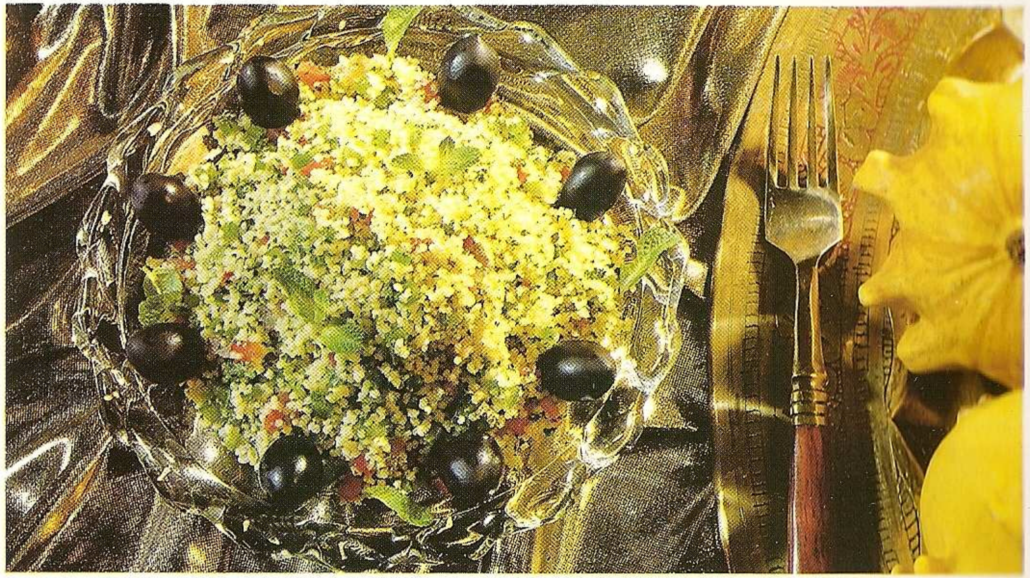
Éplucher les tomates après les avoir ébouillantées. Les couper en deux pour retirer les graines. Les découper en petits dés.

Éplucher l'avocat. Retirer le noyau. Réduire la pulpe en pâte avec une fourchette. Ajouter le jus des citrons, l'huile d'olive, l'ail écrasé. Saler et poivrer modérément. Relever au piment de Cayenne.

Égoutter soigneusement les haricots et le maïs.

Couper les poivrons en petits dés. Émincer finement l'oignon.

Réunir tous les éléments dans un saladier. Mélanger soigneusement. Laisser reposer au frais pendant 2 heures avant de servir.



TABOULÉ

Préparation : 30 min - Cuisson : 5 min - Repos : 2 h

400 g de tomates mûres à point / 1 poivron rouge doux / 1 poivron vert / Le jus de 2 citrons jaunes / Le jus d'1 citron vert / 2 dl d'huile d'olive / 2 gousses d'ail dégermées écrasées / 1 cuil. à soupe de persil haché / 1 cuil. à soupe de basilic haché / 1 cuil. à soupe de menthe fraîche hachée / 500 g de semoule à couscous / 100 g d'olives noires / Sel, poivre.

Ébouillanter les tomates pendant 10 secondes. Les rafraîchir, les éplucher, les couper en deux pour retirer les graines. Les découper en petits dés.

Laver les poivrons, les sécher. Retirer les graines. Les découper en petits dés.

Dans un grand saladier, verser le jus des 3 citrons, l'huile d'olive. Ajouter l'ail, les fines herbes, la semoule. Mélanger très soigneusement pour que toutes les graines de couscous s'imprègnent. Saler, poivrer. Ajouter encore les dés de tomates et de poivrons.

Laisser reposer au frais pendant 2 heures en remuant régulièrement pour égrainer la semoule.

Pour servir, décorer avec les olives noires.

SALADE DE FONDS D'ARTICHAUT AUX ÉPINARDS

Préparation : 40 min - Cuisson : 15 min - Repos : 20 min

6 beaux fonds d'artichaut surgelés / Le jus d'1 citron / 200 g d'épinards Tetragone / 5 cl de vinaigre au miel / 1,5 dl d'huile d'olive / 30 g d'échalote hachée / Sel, poivre.

Cuire les fonds d'artichaut encore gelés dans de l'eau bouillante salée additionnée de jus de citron. Les laisser tiédir dans la cuisson.

Nettoyer les épinards, retirer les tiges, bien laver les feuilles. Les égoutter, les sécher. Couper les plus grandes feuilles en deux.

Confectionner une vinaigrette. En utiliser la moitié pour assaisonner les épinards. Ajouter l'échalote. Bien mélanger. Laisser mariner 20 minutes.

Égoutter les fonds d'artichaut. Les couper en tranches régulières. Les dresser en rosace sur 6 assiettes de service. Les assaisonner avec la vinaigrette restante.

Dresser la salade d'épinards en bouquet au centre.

SALADE DE BETTERAVES ROUGES

Préparation : 10 min

800 g de betteraves rouges cuites / 2 dl de vinaigrette au vinaigre de vin / 1 oignon haché / 1 cuil. à soupe de persil haché.

1ère méthode :

Peler les betteraves, les couper en cubes réguliers. Les disposer dans un saladier.

Verser dessus la vinaigrette. Remuer. Saupoudrer d'oignon et de persil.

2ème méthode :

Peler les betteraves, les couper en tranches fines et régulières. Les disposer sur un plat de service. Verser la vinaigrette. Saupoudrer d'oignons et de persil.

Dresser la salade de betteraves rouges de préférence dans des saladiers en verre ou en métal inoxydable. La vaisselle en terre, en faïence ou en porcelaine risque de prendre la couleur rouge des betteraves.

SALADE DE CHAMPIGNONS DE PARIS

Préparation : 20 min

1 kg de champignons de Paris fermes et bien blancs / Le jus de 2 citrons / 1/4 l de crème épaisse / 5 cl de vinaigre de cidre / 1 cuil. à soupe de ciboulette ciselée / Sel, poivre.

Laver rapidement les champignons. Les égoutter, les sécher. Émincer les champignons en tranches régulières, les arroser au fur et à mesure avec le jus des citrons. Les saler, les poivrer.

Mélanger la crème, le vinaigre et la ciboulette. Saler, poivrer.

Verser la sauce à la crème sur les champignons. Bien mélanger. Servir frais.



SALADE DE HARICOTS VERTS FORESTIÈRE

Préparation : 10 min - Cuisson : 15 min

800 g de haricots verts extrafins surgelés / 300 g de champignons de Paris / 5 cl d'huile / 100 g de lardons de lard fumé / 1 oignon haché / 2 dl de vinaigrette au vinaigre à l'estragon / 1 cuil. de persil haché / Sel, poivre.

Cuire les haricots verts à l'eau bouillante salée, les tenir croquants. Les rafraîchir, les égoutter soigneusement.

Nettoyer les champignons, les émincer rapidement.

Chauffer l'huile dans une poêle. Y faire rissoler vivement les lardons, ajouter les champignons et l'oignon haché. Cuire ensemble. Saler, poivrer.

Assaisonner les haricots avec la vinaigrette. Bien mélanger. Dresser en saladier ou sur des assiettes.

Répartir dessus les champignons aux lardons et à l'oignon bien chauds. Saupoudrer de persil haché.

Servir sans attendre.

SALADE DE TOMATES À LA MOZZARELLA

Préparation : 20 min

6 belles tomates rouges et fermes / 200 g de mozzarella / 1 oignon moyen / 1 dl de vinaigrette à l'huile d'olive / 1 cuil. à soupe de basilic haché / Sel, poivre.

Laver les tomates, retirer les pédoncules. Couper les tomates en tranches régulières. Saler, poivrer.

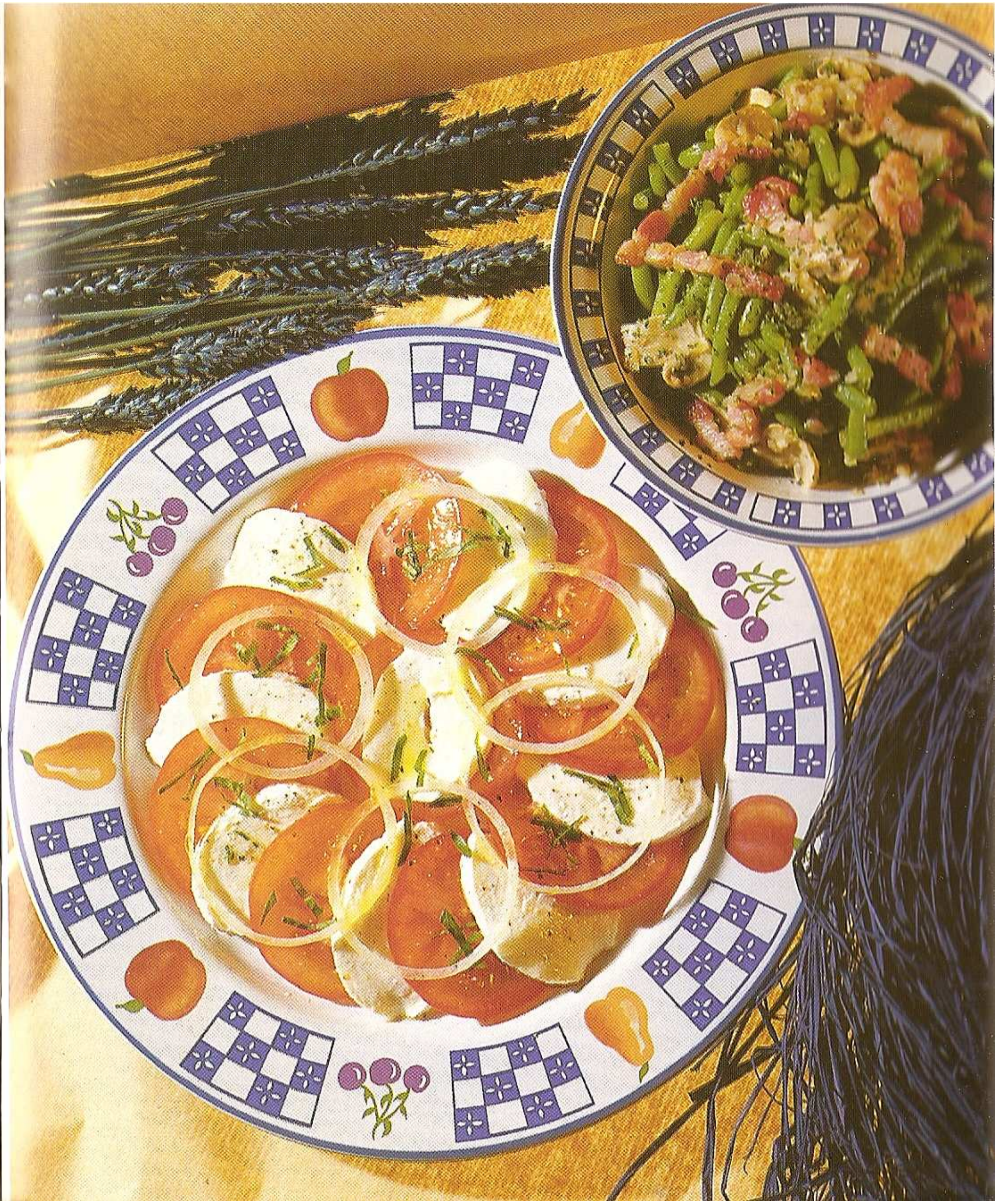
Couper la mozzarella en tranches régulières.

Ranger sur le plat, en alternant, 1 tranche de tomate, 1 tranche de fromage, et ainsi de suite.

Couper l'oignon en tranches minces. Séparer les anneaux.

Saupoudrer les tomates du basilic, arroser de vinaigrette, décorer avec les rondelles d'oignons.

Servir bien frais.



SALADE DE COQUILLETTES AU SAFRAN

Préparation : 10 min - Cuisson : 20 min

300 g de coquillettes / 1 poivron vert / 1 poivron rouge / 2,5 dl de vinaigrette au vinaigre de cidre / 1 g de poudre de safran / 1 cuil. à soupe de fines herbes hachées.

Cuire les coquillettes à l'eau bouillante salée. Les tenir fermes. Les égoutter, les rafraîchir.

Retirer les graines des poivrons. Les couper en petits dés.

Réunir tous les éléments dans un saladier, mélanger soigneusement.

SALADE DE PAPILLONS AU THON ET AU BASILIC

Préparation : 15 min - Cuisson : 15 min

250 g de papillons / 250 g de miettes de thon au naturel / 3 tomates mondées / 12 olives noires dénoyautées / 1 filet d'anchois / 1 gousse d'ail écrasée / 2 dl de vinaigrette à l'huile d'olive / 1 botte de basilic frais / Sel, poivre.

Cuire les papillons à l'eau bouillante salée. Les tenir fermes. Les rafraîchir, les égoutter.

Égoutter les miettes de thon.

Couper les tomates en quartiers, les olives en tranches.

Écraser le filet d'anchois et l'ail en pommade. Les incorporer dans la vinaigrette.

Concasser finement les feuilles de basilic.

Assaisonner les papillons avec la vinaigrette et la moitié du basilic. Dresser sur des assiettes. Répartir les miettes de thon sur les pâtes. Décorer les assiettes avec les quartiers de tomates et les tranches d'olives. Saupoudrer du reste de basilic.

SALADE DE RIZ SAUVAGE AU CRABE

Préparation : 25 min - Cuisson : 20 min - Repos : 2 h

200 g de riz sauvage / 2 dl d'huile d'olive / Le jus d'1 citron jaune / Le jus d'1 citron vert / 1 botte de radis roses / 1 petit melon / 300 g de chair de crabe (en conserve ou surgelée) / 1 petite botte de coriandre fraîche / Sel, poivre.

Cuire le riz à l'eau bouillante salée. L'égoutter dès qu'il est cuit. L'arroser encore chaud avec l'huile d'olive, le jus des 2 citrons. Laisser mariner pendant 2 heures.

Couper les radis en rondelles, les saler, les laisser dégorger.

Couper la chair du melon en cubes ou, mieux, prélever des boules en utilisant une cuillère à pommes parisiennes.

Émietter la chair de crabe.

Lorsque le riz est refroidi et bien imprégné d'huile et du jus de citron, ajouter tous les ingrédients. Rectifier l'assaisonnement. Parsemer des feuilles de coriandre juste concassées.

On peut utiliser du « surimi » pour réaliser cette recette, mais elle n'aura plus droit à l'appellation « crabe ».



SALADE AU FILET DE CANARD FUMÉ

Préparation : 15 min

2 magrets de canard fumés / 250 g de mâche / 1 cœur de frisée bien blanc / 1/2 botte de radis roses / 2 dl de vinaigrette au vinaigre de Xérès / 1 truffe fraîche (facultatif) / Sel, poivre.

Acheter des magrets de canard prétranchés (ou demander au fournisseur de les trancher très fin). Les maintenir au froid.

Nettoyer et laver soigneusement la mâche et la frisée. Bien égoutter. Sécher.

Nettoyer, laver et couper les radis en rondelles. Les saler légèrement.

Assaisonner les salades. Y mélanger les rondelles de radis. Dresser en bouquet sur un plat de service ou sur des assiettes.

Répartir les tranches de magret sur la salade. Les poivrer de quelques tours de moulin.

Disposer en décor des lames de truffes coupées très finement.

SALADE DE VOLAILLE

Préparation : 15 min

1 pomme Granny Smith / Le jus d'1 citron / 650 g de blanc de volaille cuit (escalope, par exemple) / 1/2 l de mayonnaise / 100 g de cerneaux de noix concassés / 1 cœur de laitue / 50 g de groseilles rouges / 1 cuil. de persil haché / Sel, poivre.

Éplucher la pomme, la couper en cubes. Arroser avec le jus de citron.

Couper la chair de volaille en cubes.

Mélanger ensemble la chair de volaille, les dés de pomme, la mayonnaise. Vérifier l'assaisonnement. Ajouter les noix.

Défaire les feuilles du cœur de laitue. Les laver, les sécher.

Dresser la mayonnaise de volaille en dôme sur un plat de service. Entourer la base avec les feuilles de laitue. Égrapper dessus les groseilles et parsemer de persil haché.

Servir frais.

Les groseilles peuvent être remplacées par des airelles en conserve au naturel.



SALADE DU PÊCHEUR

Préparation : 30 min - Cuisson : 20 min

200 g d'endive / 200 g de trévise / 200 g de mâche / 300 g de moules d'Espagne / 1 dl de vin blanc / 100 g de filet de sole / 2 dl d'huile d'arachide / 6 gambas / 6 noix de Saint-Jacques / 0,5 dl de vinaigre de vin blanc / 1 cuil. à soupe de fines herbes hachées / Sel, poivre.

Nettoyer les salades, les égoutter, les mélanger.

Laver les moules, les gratter, les cuire avec le vin blanc. Les décoquiller.

Couper le filet de sole en lanières.

Chauffer 1 dl d'huile dans une poêle. Y faire sauter le filet de sole, les gambas et les noix de Saint-Jacques. Saler, poivrer.

Réaliser une vinaigrette avec le reste d'huile et le vinaigre. En assaisonner les salades. Dresser sur assiettes. Répartir dessus, équitablement, les poissons et les coquillages chauds. Saupoudrer de fines herbes.

Servir sans attendre.

SALADE DE COQUILLES SAINT-JACQUES

Préparation : 30 min - Cuisson : 10 min

250 g d'endive / 250 g de trévise / 150 g de mâche / 5 cl de vinaigre de vin blanc / 2 dl d'huile d'arachide / 12 belles noix de coquilles Saint-Jacques / 1 cuil. à soupe de persil et de ciboulette hachés / Sel, poivre.

Nettoyer les salades, les égoutter, les mélanger.

Confectionner une vinaigrette avec du sel, du poivre, le vinaigre et 1,5 dl d'huile. Assaisonner les salades. Dresser sur des assiettes.

Chauffer 5 cl d'huile dans une poêle. Y faire saisir rapidement les noix de Saint-Jacques sur chaque face. Saler, poivrer. Les éponger sur un papier absorbant.

Escaloper les noix de Saint-Jacques. Les disposer en rosace sur la salade. Saupoudrer des fines herbes. Servir aussitôt pour ne pas laisser les Saint-Jacques refroidir.

SALADE D'AILES DE RAIE

Préparation : 20 min - Cuisson : 15 min

2 ailes de raie de 250 g environ / Le jus d'1 citron / Laurier, thym / 1 salade frisée / 1 salade trévise / 5 cl de vinaigre de vin / 1,5 dl d'huile d'arachide / 1 cuil. à soupe de persil haché / Sel, poivre.

Blanchir la raie en la plongeant dans une casserole d'eau froide. Porter rapidement à ébullition, égoutter aussitôt.

Dans la casserole, mettre de l'eau chaude, le jus de citron, 1 feuille de laurier, 1 brindille de thym. Saler, poivrer. Porter à ébullition. Plonger la raie, laisser pocher à petits bouillons pendant 10 minutes.

Pendant ce temps, nettoyer les salades, les laver, les égoutter soigneusement et les répartir sur 6 assiettes de service.

Confectionner la vinaigrette avec le vinaigre, du sel, du poivre et l'huile. Se servir de la moitié pour assaisonner la salade.

Dépouiller la raie dès qu'elle est cuite. Retirer les arêtes et les parties gélatineuses.

Arranger la chair encore très chaude en éventail sur la salade. Arroser du reste de vinaigrette. Parsemer de persil haché et servir sans attendre.



SALADE DE RIS DE VEAU

Préparation : 25 min - Repos : 6 h - Cuisson : 35 min

2 belles noix de ris de veau / Thym, laurier / 1 clou de girofle / 1 dl de vinaigre de Xérès / 2 dl d'huile d'arachide / 250 g de salade mélangée (mesclun, trévise, mâche) / 2 tomates mondées / 5 cl d'huile de noisette / 1 cuil. à soupe de fines herbes hachées / Sel, poivre.

Laisser dégorger les ris de veau pendant 6 heures sous un filet d'eau froide. Les égoutter, les faire blanchir à l'eau bouillante pendant 5 minutes.

Rafraîchir, égoutter, parer les ris pour retirer les parties nerveuses et graisseuses.

Cuire les ris pendant 20 minutes dans de l'eau salée additionnée de thym, de laurier et du clou de girofle. Les égoutter, les laisser tiédir. Les couper en tranches régulières. Les saler, les poivrer.

Confectionner une vinaigrette avec 5 cl de vinaigre, du sel, du poivre et 1,5 dl d'huile d'arachide. En assaisonner la salade.

Dresser en bouquets sur 6 assiettes de service. Entourer de quartiers de tomates.

Chauffer l'huile d'arachide restante dans une poêle. Y faire dorer les escalopes de ris de veau sur chaque face. Les arroser avec le vinaigre restant et l'huile de noisette. Bien chauffer.

Dresser sur la salade. Saupoudrer de fines herbes. Servir sans attendre.

SALADE DES GOURMETS

Préparation : 20 min - Cuisson : 10 min

250 g de mélange de salade (mâche, endive, trévise) / 2 dl de vinaigrette au vinaigre de cidre / 4 gésiers de volaille confits (oie, canard, dinde) / 1 pomme reinette grise du Canada / 4 escalopes de foie gras de canard cru / 1 cuil. à soupe de fines herbes hachées / Sel, poivre.

Laver et nettoyer les salades. Les mélanger, les assaisonner avec la vinaigrette. Dresser en bouquet sur 4 assiettes.

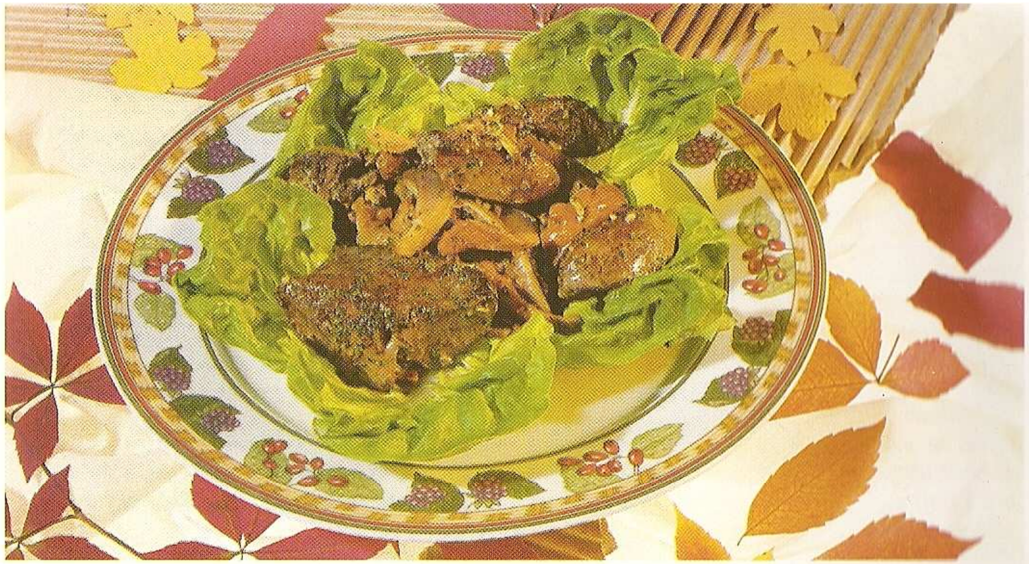
Escaloper les gésiers, les faire sauter à la poêle dans la graisse qu'ils rendent. Retirer les gésiers, les tenir au chaud.

Éplucher la pomme, la couper en petits dés. Les faire revenir dans la graisse des gésiers. Les égoutter, les ajouter aux escalopes de gésier.

Nettoyer la poêle, la chauffer. Y saisir les escalopes de foie gras, 2 minutes de chaque côté. Saler, poivrer.

Répartir les morceaux de gésier et de pomme sur la salade en bouquets. Poser une escalope de foie gras sur chacun. Saupoudrer de fines herbes.

Servir sans attendre.



SALADE FORESTIÈRE AUX FOIES DE VOLAILLE

Préparation : 50 min - Cuisson : 20 min

600 g de pleurotes / 200 g de girolles / 300 g de foies de volaille / 2 dl d'huile d'olive / 1 gousse d'ail écrasée / 30 g d'échalotes hachées / 2 cuil. à soupe de persil haché / 5 cl de vinaigre de vin vieux / 1 petit cœur de laitue / 5 cl d'huile d'arachide / Sel, poivre.

Nettoyer et laver rapidement les champignons. Couper les plus gros en morceaux. Égoutter soigneusement.

Vérifier soigneusement les foies de volaille. Retirer toutes les parties verdâtres. Couper les foies en lanières.

Dans une grande poêle, chauffer 1 dl d'huile d'olive. Y faire cuire les champignons. Saler, poivrer. Laisser évaporer toute l'eau de végétation. Les verser dans un saladier quand ils sont cuits. Ajouter dessus l'ail, l'échalote, 1 cuillerée de persil, le reste d'huile d'olive et le vinaigre. Bien mélanger.

Nettoyer les feuilles de laitue. Laver, sécher. Dresser les feuilles de laitue en couronne. Déposer au centre les champignons.

Chauffer vivement l'huile d'arachide dans la poêle. Y ajouter rapidement les foies de volaille. Assaisonner. Lorsqu'ils sont bien dorés, les verser d'un coup sur les champignons. Saupoudrer du persil haché restant.

Servir sans attendre.

SALADE DE PISSENLIT AU LARD ET AUX ŒUFS

Préparation : 15 min - Repos : 1 h - Cuisson : 5 min

350 g de pissenlit des champs / 5 cl de vinaigre de vin / 1,5 dl d'huile d'arachide / 200 g de lardons de lard fumé / 3 œufs durs / 1 cuil. à soupe de fines herbes hachées / Sel, poivre.

Nettoyer et laver soigneusement les pissenlits, les égoutter, les sécher.

Confectionner la vinaigrette avec le sel, le poivre, le vinaigre et l'huile. En assaisonner les pissenlits. Mélanger. Laisser mariner pendant 1 heure.

Chauffer une poêle antiadhésive. Y faire rissoler les lardons, sans ajout de corps gras.

Écraser les œufs durs avec une fourchette. Y mélanger les fines herbes hachées.

Dresser les pissenlits dans un saladier ou sur des assiettes. Répartir dessus les œufs écrasés puis, au dernier moment, les lardons brûlants avec la graisse qu'ils ont rendue. Servir aussitôt.

SALADE DE POMMES DE TERRE

Préparation : 30 min - Cuisson : 25 min

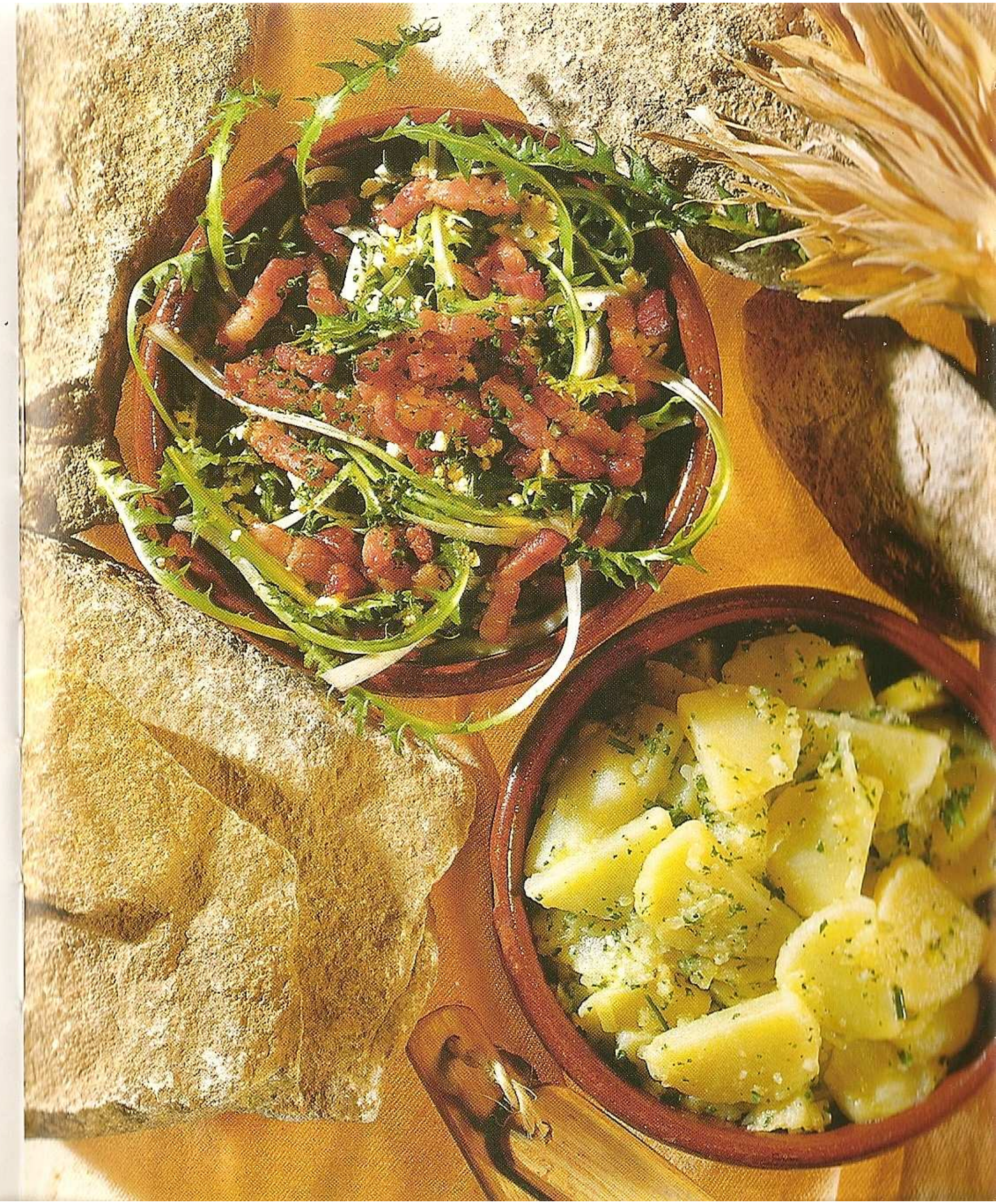
1,500 kg de pommes de terre à chair ferme (type BF 15) / 1 dl de bouillon de pot-au-feu / 1 dl de vin blanc sec / 2,5 dl de vinaigrette à la moutarde / 150 g d'oignons hachés / 2 cuil. à soupe de persil et de ciboulette hachés / Sel, poivre.

Laver et cuire les pommes de terre en robe de chambre.

Égoutter les pommes de terre, les laisser légèrement tiédir, les éplucher, les couper en rondelles régulières dans un saladier.

Arroser avec le bouillon, le vin blanc et la vinaigrette les pommes de terre encore chaudes. Vérifier l'assaisonnement. Ajouter les oignons et les fines herbes hachées.

Servir tiède.



ASSIETTE NORDIQUE, SAUCE À L'ANETH

Préparation : 20 min

200 g de saumon fumé en tranches / 100 g de flétan fumé / 100 g d'anguille fumée / 1 petit pot d'œufs de saumon / 6 belles crevettes bouquet / 2 citrons / 1 petite botte d'aneth / 1/4 l de crème fluide / 1 cuil. de ciboulette hachée / Sel, poivre.

Partager équitablement les poissons fumés de façon à obtenir le nombre de portions nécessaire.

Sur 6 assiettes, répartir harmonieusement les morceaux de poissons. Décorer avec les œufs de lump, les crevettes, des quartiers de citron et des brins d'aneth.

Confectionner la sauce : fouetter la crème bien froide. Saler, poivrer. Y ajouter, quand elle est bien ferme, la ciboulette et le reste d'aneth hachés. Finir avec quelques gouttes de jus de citron. Servir à part, en saucière.

Servir des toasts, des tranches de pain de seigle ou de pain de campagne grillées.



CARPACCIO DE LOTTE AU CITRON VERT

Préparation : 20 min - Repos : 2 x 30 min

400 g de filet de lotte très frais / 3 citrons verts / 1 dl d'huile d'olive / Sel, poivre du moulin.

Parer très soigneusement le filet de lotte pour le débarrasser de toute partie grise ou sanguinolante. Le mettre pendant 30 minutes au freezer ou au congélateur, sur un plat, pour le faire raidir.

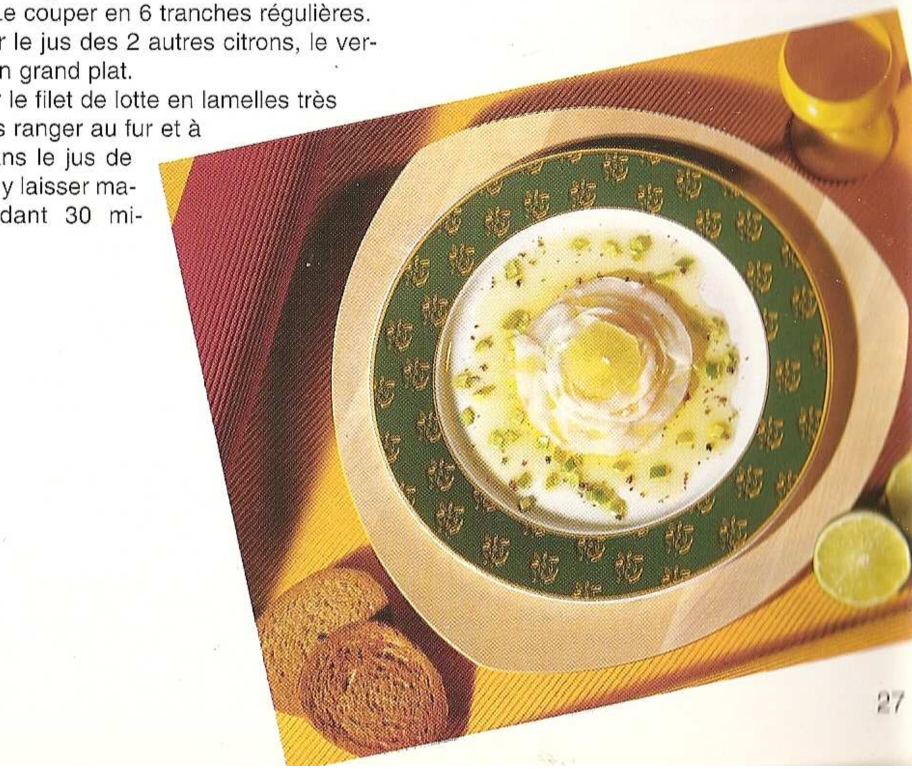
Prélever la peau d'1 citron vert à l'aide d'un couteau économe. La découper en très petits dés, les mélanger à l'huile d'olive. Peler à vif ce citron. Le couper en 6 tranches régulières.

Presser le jus des 2 autres citrons, le verser dans un grand plat.

Couper le filet de lotte en lamelles très minces, les ranger au fur et à mesure dans le jus de citron. Les y laisser macérer pendant 30 minutes.

Enduire le fond de 6 assiettes avec de l'huile d'olive à l'écorce de citron. Saler, poivrer. Ranger dessus, en rosace, les lamelles de lotte. Saler et poivrer. Arroser avec le reste d'huile. Poser au centre une lame de citron vert.

Servir très frais, accompagné de toasts, de blinis…



MAQUEREAUX AU VIN BLANC

Préparation : 15 min - Cuisson : 20 min - Repos : 6 h

1 kg de petits maquereaux de ligne / 100 g de carottes / 2 oignons / 1 gousse d'ail / 1 l de vin blanc sec / 2 clous de girofle / 1 pincée de fleur de thym / 1 feuille de laurier / 3 citrons / 1 petit bouquet de persil / Sel, poivre.

Demander au poissonnier de vider les maquereaux, les laver soigneusement, les éponger.

Éplucher et laver les carottes, les oignons et l'ail. Émincer les carottes en fines tranches, les oignons en anneaux et l'ail en écailles.

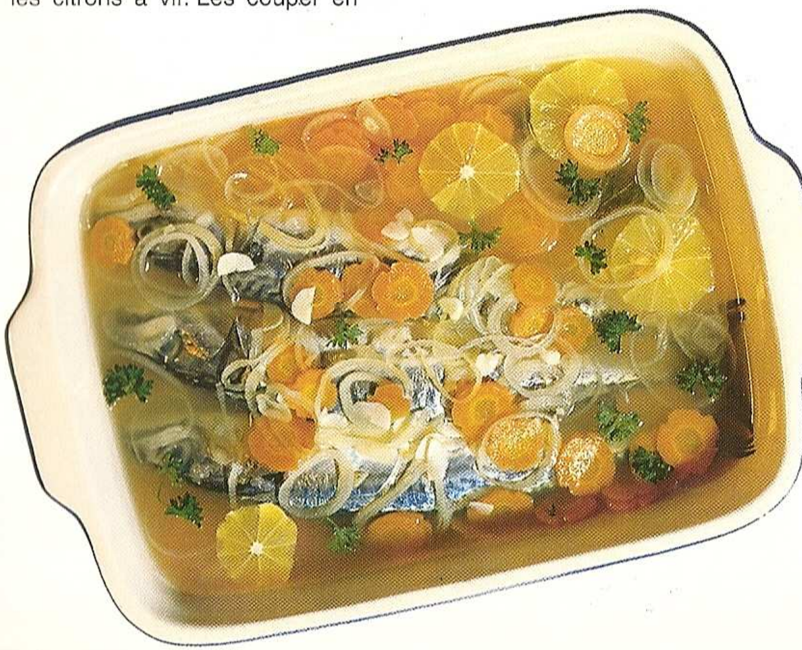
Dans une casserole, réunir les carottes, oignons et ail. Verser le vin blanc. Ajouter les clous de girofle, le thym, la feuille de laurier, du sel et du poivre. Faire cuire pendant 15 minutes.

Éplucher les citrons à vif. Les couper en tranches.

Dans un plat allant au four assez grand pour tout contenir, disposer la moitié des tranches de citron. Poser dessus les maquereaux. Saler et poivrer fortement. Ranger dessus le reste des tranches de citron, les feuilles de persil. Verser le vin blanc bouillant et la garniture.

Mettre à four chaud, à 250 °C (th. 8-9), pendant 5 minutes.

Laisser refroidir avant de consommer.





SARDINES EN ESCABÈCHE

Préparation : 30 min - Cuisson : 15 min - Repos : 1 jour

1 kg de sardines fraîches / 50 g de farine / 2 tomates / 4 gousses d'ail dégermées / 3 dl d'huile d'olive / 1 oignon émincé / 2 dl de vin blanc sec / 2 dl de vinaigre de vin blanc / 1 brindille de thym / 1 feuille de laurier / 1 petit piment de Cayenne / Sel, poivre.

Vider, nettoyer et éponger les sardines. Les rouler dans la farine. Saler, poivrer.

Ébouillanter les tomates pour les éplucher. Retirer les pépins. Concasser la chair.

Émincer les gousses d'ail.

Chauffer l'huile dans une grande poêle. Y faire saisir vivement les sardines de chaque côté. Les retirer, les ranger dans un plat creux juste assez grand pour les contenir toutes en une seule couche.

Faire revenir l'oignon dans l'huile chaude. Ajouter l'ail. Laisser blondir. Ajouter la pulpe de tomates. Cuire pendant 5 minutes. Saler, poivrer. Verser le vin blanc, le vinaigre, 1/4 l d'eau. Ajouter le thym, le laurier et le piment écrasés. Laisser bouillir encore 5 minutes.

Verser bouillant sur les sardines.

Laisser refroidir et mariner au frais jusqu'au lendemain.

Ainsi préparées, les sardines se conservent plusieurs jours.

ASPICS DE POISSONS

Préparation : 45 min - Cuisson : 15 min - Repos : 12 h

1 sachet de court-bouillon / 400 g de filet de saumon / 400 g de filet de merlan / 500 g de gelée claire (ou 1 sachet pour 1/2 l) / 1 tomate / 1 bouquet de persil plat / 2 citrons.

Préparer le court-bouillon. Y faire pocher les filets de poisson séparément. Les retirer dès qu'ils sont cuits, les laisser refroidir.

Confectionner la gelée, la laisser refroidir sans la laisser prendre.

Monder la tomate. La couper en tranches régulières.

Rincer à l'eau bien froide 6 petits ramequins. Ne pas les essuyer. Verser au fond de chacun une couche d'1/2 cm de gelée. Disposer sur la gelée prise 1 ou 2 feuilles de persil, poser dessus 1 tranche de tomate et ranger des morceaux de filets de poissons en alternant les couleurs. Remplir chaque ramequin de gelée et remettre au froid.

Lorsque la gelée est bien prise, plonger rapidement chaque ramequin dans de l'eau bien chaude. L'essuyer vivement. Décoller l'aspic avec la pointe d'un petit couteau. Retourner sur un plat de service ou sur des assiettes.

Décorer avec des quartiers de citron et des bouquets de persil.

ASPICS À LA MOUSSE DE FOIE D'OIE

Préparation : 10 min - Cuisson : 5 min - Repos : 12 h

500 g de gelée claire (ou 1 sachet pour 1/2 l) / 5 cl de porto / 1 petite truffe (facultatif) / 1 rouleau de 500 g de mousse de foie d'oie.

Confectionner la gelée, ajouter le porto. Laisser refroidir sans laisser prendre.

Rincer à l'eau bien froide 6 petits ramequins. Ne pas les essuyer. Verser au fond de chacun une couche d'1/2 cm de gelée. La laisser prendre au froid.

Couper 6 lames de truffe (facultatif). Couper la mousse de foie en 6 médaillons réguliers. Poser sur la gelée prise 1 lame de truffe et par-dessus 1 médaillon de mousse de foie. Remplir chaque ramequin de gelée et remettre au froid.

Lorsque la gelée est bien prise, plonger rapidement chaque ramequin dans de l'eau très chaude. L'essuyer vivement. Décoller l'aspic avec la pointe d'un petit couteau. Retourner sur un plat de service ou sur des assiettes.

Servir bien frais, accompagné de tranches de pain de campagne grillées.

JAMBON PERSILLÉ

Préparation : 30 min - Cuisson : 3 h 30 min - Repos : 12 h

1,500 kg de jambon frais demi-sel / 500 g de lard salé / 2 pieds de veau fendus en 2 / 150 g de carottes / 150 g de poireaux / 2 oignons plantés de 2 clous de girofle / 1 tête d'ail / 1 bouquet garni / 1 l de vin blanc sec / 20 cl de vinaigre de vin blanc / 250 g de persil haché / 1 bottillon d'estragon haché / Sel, poivre en grains.

Mettre les viandes dans un faitout, couvrir d'eau froide. Porter doucement à ébullition. Écumer soigneusement.

Ajouter la garniture aromatique : carottes, poireaux, oignons cloutés, ail, bouquet garni, poivre en grains.

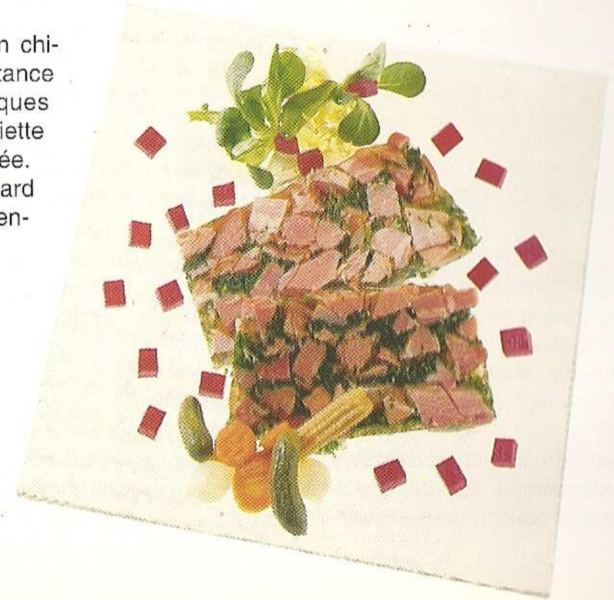
Après 2 heures 30 minutes de cuisson, retirer le jambon et le lard du bouillon. Supprimer les couennes et les cartilages. Verser le vin blanc et le vinaigre dans le bouillon et laisser cuire encore 30 minutes. Vérifier l'assaisonnement.

Filtrer le bouillon à travers un chinois-étamine. Contrôler la consistance gélatineuse en versant quelques gouttes de bouillon sur une assiette bien froide : il doit prendre en gelée.

Remettre le jambon et le lard dans le bouillon. Laisser frémir encore 15 minutes.

Retirer le jambon, le défaire en gros morceaux. Ranger une couche de morceaux de jambon dans un saladier assez grand pour tout contenir. Répartir abondamment du persil et de l'estragon hachés. Verser un peu de bouillon. Remettre une couche de morceaux de jambon, du persil et de l'estragon et ainsi de suite. Laisser refroidir et prendre au froid pendant au moins 12 heures.

Servir coupé en tranches épaisses, accompagné d'une salade.





TERRINE DE BROCHET, SAUCE AU RAIFORT

Préparation : 40 min - Cuisson : 50 min - Repos : 2 h

900 g de filets de brochet / 75 g de beurre / 4 blancs d'œufs / 5 dl de crème fleurette / 2 cuil. à soupe de persil haché / Sel, poivre.
Sauce : 1/4 l de crème fleurette / 100 g de fromage blanc à 40 % de M.G. / 1 cuil. à soupe de raifort râpé / 1 cuil. de ciboulette hachée / Sel.

Hacher le poisson en le passant deux fois à la grille fine ou en utilisant un cutter. Recueillir la chair dans une calotte incrustée dans une bassine de glace pilée. La travailler à la spatule en bois pour bien la refroidir.

Incorporer petit à petit, sans cesser de mélanger à la spatule en bois, le beurre ramolli, les blancs d'œufs, la crème. Assaisonner. Dans la moitié de cette farce, ajouter le persil haché.

Tapisser un moule rectangulaire avec du film alimentaire étirable. Étaler au fond du moule une couche de farce verte (avec persil), une de farce blanche, et ainsi de suite. Tasser et bien lisser le dessus. Rabattre le film par-dessus. Cuire au bain-marie, au four à 150 °C (th. 5), pendant environ 50 minutes. Laisser refroidir 2 heures.

Fouetter la crème jusqu'à la consistance d'une chantilly. Incorporer délicatement le fromage blanc, le raifort, la ciboulette. Saler.

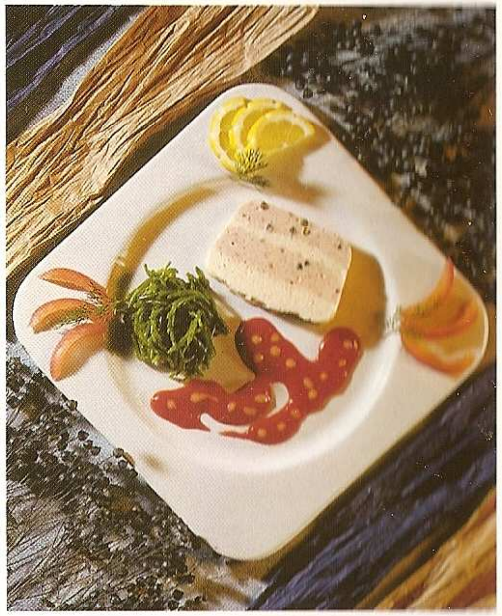
Démouler la terrine. Retirer le film. Couper en tranches. Servir avec la sauce.

Accompagner, selon le goût, d'une petite salade mêlée assaisonnée de jus de citron et d'huile d'olive.

TERRINE DE SAUMON AU POIVRE VERT

Préparation : 40 min - Cuisson : 50 min - Repos : 2 h

600 g de chair nette de saumon / 5 dl de crème fraîche fluide / 4 blancs d'œufs / 60 g de poivre vert au naturel / 300 g de chair nette de brochet / Sel, poivre.



Mixer finement la chair de saumon. Y mélanger petit à petit 3 dl de crème et 3 blancs d'œufs. Assaisonner. Ajouter le poivre vert soigneusement égoutté.

Mixer également la chair de brochet. Adjoindre la crème et le blanc d'œuf restants. Assaisonner.

Tapisser un moule rectangulaire avec du film alimentaire étirable. Étaler au fond du moule une couche de farce rose (saumon) puis une de farce blanche, et ainsi de suite. Tasser et bien lisser le dessus. Rabattre le film par-dessus. Cuire au bain-marie, au four à 150 °C (th. 5), pendant environ 50 minutes.

Laisser refroidir 2 heures avant de servir, accompagné de mayonnaise, de coulis de tomates…

Cette terrine peut se conserver quelques jours au réfrigérateur.

TERRINE DE LAPIN

Préparation : 45 min - Marinade : 2 h - Cuisson : 2 h - Repos : 24 h

1 lapin / 50 g d'échalote hachée / 1 cuil. à soupe de persil haché / 5 cl de fine champagne / 5 cl de madère / 300 g de collier de porc / 200 g de noix de veau / 2 œufs / 5 cl d'huile / Laurier, thym / Muscade / Sel, poivre.

Désosser entièrement le lapin (ou le faire faire par le marchand de volaille). Couper les parties charnues (cuisses, râble) en lanières. Les disposer dans un récipient avec les échalotes, le persil, la fine champagne et le madère. Assaisonner. Laisser mariner 2 heures.

Hacher ensemble, à la grille fine, le reste de lapin avec ses abats (foie, rognons...), le porc et le veau. Ajouter les œufs. Mélanger, assaisonner. Mélanger avec les lanières marinées et la marinade.

Huiler légèrement une terrine, la remplir avec la préparation. Tasser soigneusement. Poser dessus des feuilles de laurier et des brindilles de thym. Couvrir. Faire cuire au bain-marie, au four à 220 °C (th. 7-8), pendant 30 minutes. Baisser la température du four à 150 °C (th. 5), et cuire encore 1 heure 30 minutes. Laisser refroidir jusqu'au lendemain.

Cette terrine peut se conserver plusieurs jours au frais.

TERRINE DE VOLAILLE AUX RIS DE VEAU

Préparation : 1 h - Cuisson : 1 h 30 min - Repos : 24 h

2 noix de ris de veau / 1 dl de bouillon de volaille / 300 g de chair de volaille (escalopes) / 100 g de collier de porc sans os / 100 g de jambon cuit / 5 cl de porto / 5 cl d'huile / Thym, laurier / Muscade / Sel, poivre.

Laisser dégorger les ris de veau dans de l'eau froide. Les égoutter, les blanchir, les rafraîchir. Les faire cuire doucement dans le bouillon de volaille. Les laisser refroidir.

Hacher ensemble la chair de volaille et le collier de porc à la grille fine. Couper les ris de veau refroidis et le jambon en cubes.

Mélanger toutes les viandes. Ajouter le porto. Assaisonner.

Huiler légèrement une terrine. La remplir avec la farce. Tasser soigneusement. Poser dessus 2 feuilles de laurier et une brindille de thym. Fermer avec le couvercle.

Cuire au bain-marie, au four, à 180 °C (th. 6), pendant environ 1 heure.

Au terme de la cuisson, mettre une planchette et un poids de 500 g sur la terrine. Laisser refroidir jusqu'au lendemain.

TERRINE DE FOIES DE VOLAILLE

Préparation : 30 min - Cuisson : 2 h - Repos : 24 h

1 crépine de porc fraîche / 50 g d'échalotes hachées / 10 g de beurre / 500 g de foies de volaille / 300 g de collier de porc sans os / 200 g de noix de veau / 2 œufs / 5 cl de porto / Muscade / Thym, laurier / 1/2 l de gelée (pour le décor) / Sel, poivre.

Laisser dégorger la crépine dans de l'eau froide.

Égoutter la crépine, la rincer, l'essorer avec précaution. En tapisser entièrement une terrine, en laissant dépasser les bords.

Étuver complètement les échalotes dans le beurre, les laisser entièrement refroidir.

Nettoyer soigneusement les foies de volaille en retirant toutes les parties verdâtres qui auraient été au contact du fiel et pourraient donner de l'amertume.

Hacher ensemble, à la grille fine, les foies, le porc, le veau. Réunir dans un récipient avec les échalotes, les œufs, le porto, les assaisonnements. Bien mélanger.

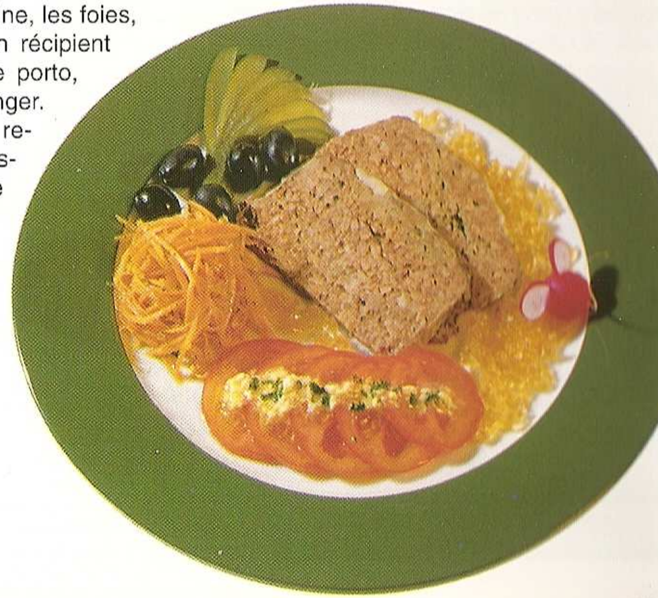
Remplir la terrine de farce, recouvrir avec la crépine. Poser dessus une feuille de laurier et une brindille de thym. Fermer le couvercle.

Faire cuire au bain-marie, au four à 220 °C (th. 7-8), pendant 30 minutes. Baisser la température du four à 150 °C (th. 5), et cuire encore 1 heure 15 minutes.

Laisser refroidir jusqu'au lendemain.

Présenter des tranches fines de terrine accompagnées de gelée hachée, mais aussi de cornichons, d'olives, de crudités...

La terrine se conserve parfaitement pendant plusieurs jours au frais.





TERRINE DE LIÈVRE AUX NOISETTES

Préparation : 2 h - Marinade : 12 h - Cuisson : 2 h - Repos : 24 h

1 lièvre dépouillé vidé, mais avec le foie / 5 cl de cognac / 1 dl de porto / 1 crépine de porc fraîche / 200 g de lard gras / 150 g de noisettes décortiquées / 300 g de poitrine de porc fraîche sans os / 2 œufs / Thym, laurier / Muscade / Sel, poivre.

La veille :

Désosser entièrement le lièvre. Bien gratter les os pour récupérer toute la chair. L'arroser avec le cognac et le porto. Laisser mariner au frais toute la nuit.

Laisser la crépine dégorger dans de l'eau froide.

Le jour même :

Couper les cuisses du lièvre et le lard gras en cubes. Parer les filets, les réserver.

Faire griller légèrement les noisettes, les laisser refroidir.

Hacher la poitrine de porc, le restant du lièvre et le foie à la grille moyenne.

Mélanger les viandes hachées, les cubes de cuisse et de lard gras. Bien malaxer avec la marinade, les œufs. Assaisonner, ajouter les noisettes.

Rincer, égoutter et essorer la crépine. En tapisser une terrine. Remplir la terrine avec la farce en y intercalant les filets réservés. Tasser soigneusement. Replier la crépine sur le dessus. Poser 2 feuilles de laurier et 2 brindilles de thym. Fermer le couvercle.

Cuire au four, au bain-marie, à 220 °C (th. 7-8), pendant 30 minutes. Baisser la température du four à 150 °C (th. 5), et cuire encore pendant 1 heure 30 minutes.

Laisser refroidir jusqu'au lendemain.

Cette terrine se conserve plusieurs jours au frais.

PÂTÉ DE CAMPAGNE

Préparation : 1 h - Cuisson : 1 h 40 min - Repos : 24 h

150 g d'échalotes / 5 cl d'huile / 1 crépine de porc / 250 g de mie de pain rassise / 1 dl de lait / 500 g de foie de porc / 500 g de poitrine fraîche net parée / 500 g d'épaule de porc sans os / 1 pincée de fleur de thym / 5 cl d'eau-de-vie de marc / 2 feuilles de laurier / 20 g de sel / 5 g de poivre blanc moulu.

Éplucher et hacher les échalotes, les faire suer dans l'huile chaude sans les laisser se colorer. Les refroidir entièrement.

Tremper la crépine dans de l'eau froide, bien la rincer.

Laisser gonfler le pain dans le lait.

Hacher toutes les viandes à la grille moyenne. Bien mélanger. Ajouter le pain trempé, les échalotes, le sel, le poivre, la fleur de thym, l'eau-de-vie.

Malaxer énergiquement.

Égoutter la crépine, en tapisser un moule assez grand pour contenir la farce. Remplir de farce en tassant. Rabattre le reste de crépine sur le dessus, répartir les feuilles de laurier. Poser le couvercle.

Mettre la terrine dans une plaque, au bain-marie, et glisser le tout dans un four à 200 °C (th. 6-7). Cuire pendant 1 heure 30 minutes.

Laisser refroidir entièrement, au moins jusqu'au lendemain.



ARTICHAUTS À LA VINAIGRETTE

Préparation : 10 min - Cuisson : 30 min

6 gros artichauts bretons / Gros sel / Le jus d'1 citron / 2 dl d'huile d'arachide / 5 cl de vinaigre de vin blanc / 1 cuil. à soupe de moutarde forte / 1 cuil. à soupe de ciboulette hachée / Sel, poivre.

Laver les artichauts, casser les queues, éliminer les feuilles non comestibles, couper la pointe des feuilles sur la moitié de leur hauteur. Mettre à bouillir dans de l'eau salée additionnée du jus de citron. Y plonger les artichauts, les laisser cuire jusqu'à ce que la pointe d'un couteau s'y enfonce sans résistance.

Égoutter les artichauts en les retournant feuilles vers le bas. Les laisser tiédir.

Confectionner la vinaigrette en réunissant tous les éléments.

Avec précaution, retirer les feuilles du cœur. Éliminer le foin.

Servir avec la vinaigrette que chaque convive versera à l'intérieur de son artichaut en se servant du fond comme de réceptacle.

Les artichauts entiers surnagent dans l'eau. Pour qu'ils cuisent uniformément, les recouvrir d'un linge qui emprisonnera la vapeur et maintiendra une cuisson régulière.

POIREAUX VINAIGRETTE

Préparation : 30 min - Cuisson : 30 min

1,500 kg de jeunes poireaux / 3 œufs durs / 2 dl de vinaigrette à la moutarde / 1 cuil. à soupe de fines herbes hachées / Sel.

Nettoyer et laver les poireaux. Retirer les feuilles vertes. Botteler les blancs par 3 ou 4 en les liant avec de la ficelle.

Cuire les poireaux dans un grand volume d'eau bouillante salée, les rafraîchir à l'eau froide, les égoutter très soigneusement, les déficeler.

Écraser les œufs grossièrement à l'aide d'une fourchette.

Ranger les poireaux sur un plat de service. Les arroser avec la vinaigrette. Saupoudrer dessus les fines herbes et répartir les œufs durs hachés.

Servir tiède.

ASPERGES MIMOSA

Préparation : 30 min - Cuisson : 20 min

3 kg d'asperges / Gros sel / 3 œufs durs / 3 dl de vinaigrette à la moutarde / 1 cuil. à soupe de persil haché.

Peler les asperges en allant de la pointe vers la base. Supprimer 2 cm de queue. Les laver à grande eau sans les laisser tremper, les ficeler en bottillons de 6 à 8, selon leur grosseur.

Faire bouillir de l'eau salée dans une marmite assez grande. Y plonger les bottes d'asperges. Laisser cuire pendant 15 à 20 minutes. Vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau. Les asperges doivent rester légèrement croquantes.

Hacher grossièrement les œufs ou les écraser à l'aide d'une fourchette, les mêler à la vinaigrette.

Égoutter les asperges avec précaution. Les déficeler. Les ranger sur un torchon propre ou sur du papier absorbant pour bien les éponger.

Les dresser encore chaudes sur un plat. Saupoudrer de persil haché et servir accompagné de la sauce.



CUISSES DE GRENOUILLES À LA PROVENÇALE

Préparation : 20 min - Cuisson : 25 min

72 paires de cuisses de grenouilles / 80 g de farine / 1 dl d'huile / 120 g de beurre / 5 gousses d'ail dégermées hachées / 3 cuil. à soupe de persil haché / Sel, poivre.

Éponger les cuisses de grenouilles, les saler, les poivrer, les rouler dans la farine.

En plusieurs fois, faire sauter les cuisses de grenouilles dans une grande poêle, avec l'huile chaude. Quand elles sont cuites et dorées, les retirer au fur et à mesure sur un papier absorbant.

Nettoyer la poêle. Mettre le beurre à chauffer. Quand il est mousseux, ajouter les grenouilles, l'ail et le persil. Faire sauter quelques instants.

Dresser en légumier.

Servir sans attendre.

ESCARGOTS À LA BOURGUIGNONNE

Préparation : 20 min - Cuisson : 10 min

150 g de beurre fin / 6 douzaines d'escargots de conserve / 1 cuil. à soupe d'apéritif anisé / 1 échalote grise hachée / 2 gousses d'ail dégermées hachées / 1 botte de persil plat hachée / Sel, poivre.

Ramollir le beurre à température ambiante.

Nettoyer soigneusement les escargots, retirer les parties qui ne seraient pas comestibles. Bien les égoutter. Arroser les escargots avec l'anis. Les laisser s'imprégner.

Malaxer le beurre avec l'échalote, l'ail et le persil hachés. Saler et poivrer.

Utiliser des coquilles soit naturelles, soit en céramique, ou encore des petits plats spéciaux. Mettre une petite quantité de beurre au fond de chaque coquille (ou de chaque alvéole). Poser dessus un escargot. Garnir la cavité avec assez de beurre. Mettre au four bien chaud, à 250 °C (th. 8-9), pendant une dizaine de minutes.

Servir aussitôt que le beurre est mousseux.

Les escargots peuvent être ainsi préparés quelques jours à l'avance. Ils peuvent même être congelés ; mais attention, il faut qu'ils soient emballés hermétiquement pour éviter la propagation de l'odeur de la persillade aux denrées conservées à proximité.



SOUFFLÉ AU SAUMON FUMÉ

Préparation : 20 min - Cuisson : 45 min

150 g de chutes de saumon fumé, sans peau ni arête / 100 g de beurre / 80 g de farine / 1/2 l de lait / Muscade / 6 œufs / Sel, poivre.

Couper le saumon fumé en petits dés.

Confectionner un roux blanc avec 80 g de beurre et la farine. Mouiller avec le lait. Bien délayer au fouet pour éviter tout grumeau. Laisser cuire 3 à 4 minutes. Saler modérément (le saumon fumé l'est déjà), poivrer, muscader.

Ajouter un à un 4 jaunes d'œufs sans rompre l'ébullition. Fouetter énergiquement. Retirer du feu. Laisser tiédir.

Avec le beurre restant, beurrer grassement un moule à soufflé.

Dans la préparation tiède, ajouter les dés de saumon fumé et les 2 derniers jaunes d'œufs.

Monter les blancs en neige très ferme. Les incorporer légèrement dans la masse ci-dessus. Verser le tout dans le moule. Lisser le dessus. Cuire à four moyen, à 180 °C (th. 6), pendant environ 30 minutes.

Servir sans attendre.

SOUFFLÉ FLORENTINE

Préparation : 20 min - Cuisson : 45 min

200 g d'épinards cuits / 100 g de beurre / 80 g de farine / 1/2 l de lait / Muscade / 5 œufs / 50 g de gruyère râpé / Sel, poivre.

Presser fortement les épinards pour bien les égoutter. Les hacher grossièrement au couteau.

Confectionner un roux blanc avec 80 g de beurre et la farine. Mouiller avec le lait. Bien délayer au fouet pour éviter tout grumeau. Laisser cuire 3 à 4 minutes.

Ajouter les épinards. Saler, poivrer, muscader. Ajouter un à un 3 jaunes d'œufs sans rompre l'ébullition. Fouetter énergiquement. Retirer du feu. Laisser tiédir.

Avec le beurre restant, beurrer grassement un moule à soufflé. Saupoudrer le fond et les parois avec 20 g de gruyère râpé.

Dans la préparation tiède, ajouter le reste de gruyère râpé et les 2 derniers jaunes d'œufs.

Monter les blancs d'œufs en neige très ferme. Les incorporer légèrement dans la masse ci-dessus. Verser le tout dans le moule. Lisser le dessus. Cuire à four moyen, à 180 °C (th. 6), pendant environ 30 minutes. Servir sans attendre.



SOUFFLÉ AU FROMAGE

Préparation : 20 min - Cuisson : 45 min

100 g de beurre / 80 g de farine / 3/4 l de lait / 5 œufs / 120 g de gruyère râpé / Muscade / Sel, poivre.

Confectionner un roux avec 80 g de beurre et la farine. Mouiller avec le lait. Bien délayer au fouet pour éviter tout grumeau. Laisser cuire 3 à 4 minutes. Saler, poivrer et muscader.

Ajouter un à un 3 jaunes d'œufs en remuant énergiquement. Laisser tiédir.

Avec le beurre restant, beurrer grassement un moule à soufflé. Saupoudrer le fond et les parois avec 20 g de gruyère râpé.

Ajouter dans la préparation encore tiède le gruyère râpé et les 2 jaunes d'œufs restants.

Fouetter les blancs en neige très ferme, les incorporer légèrement dans la préparation au fromage.

Verser le tout dans le moule. Lisser le dessus. Cuire à four moyen, à 180 °C (th. 6), pendant environ 30 minutes. Servir sans attendre.

Un soufflé s'attend, il n'attend pas...

GOUGÈRE BOURGUIGNONNE

Préparation : 30 min - Cuisson : 30 min

60 g de beurre / 125 g de farine / 5 œufs / 80 g de jambon coupé en petits dés / 100 g de gruyère coupé en petits dés / Muscade / Sel, poivre.

Dans une casserole, mettre 1/4 l d'eau, le beurre et une bonne pincée de sel à bouillir.

Lorsque le mélange est en pleine ébullition et le beurre fondu, retirer du feu et verser dedans la farine en une seule fois. Remuer énergiquement. Remettre sur le feu sans cesser de remuer pour faire dessécher la masse jusqu'à ce qu'elle se décolle de la casserole et de la spatule. Verser cette masse dans un saladier et laisser un peu tiédir.

Ajouter les 4 œufs entiers l'un après l'autre en veillant à bien les incorporer. Mélanger alors les dés de jambon et de gruyère. Assaisonner de poivre et de muscade.

Sur une plaque légèrement graissée, déposer soit à l'aide d'une cuillère, soit à l'aide d'une poche munie d'une douille, des tas de pâte de la taille d'une grosse noix en les espaçant suffisamment.

Battre le dernier œuf à la fourchette, en passer sur la gougère à l'aide d'un pinceau pour la dorer.

Glisser la plaque dans un four préchauffé à 250 °C (th. 8-9). Laisser cuire jusqu'à obtention d'une belle couleur dorée.

Servir très chaud, à l'apéritif par exemple, en accompagnement d'un « blanc-cassis »

RAMEQUINS AU FROMAGE

Préparation : 15 min - Cuisson : 35 min

500 g de pâte brisée / 250 g de fromage râpé (Comté ou Beaufort) / 6 œufs / 1/4 l de lait / 1/4 l de crème fraîche / Muscade / Sel, poivre.

Abaisser la pâte brisée, en foncer 6 moules à tartelettes de 12 cm de diamètre. Piquer légèrement le fond.

Répartir le fromage râpé dans chaque moule.

Battre ensemble les œufs, le lait et la crème. Assaisonner. Verser l'appareil sur le fromage râpé.

Cuire au four à 220-240 °C (th. 7-8), pendant 35 minutes.

Servir très chaud ou encore tiède.

CROTTINS DE CHAVIGNOL CHAUDS

Préparation : 15 min - Cuisson : 10 min

6 crottins de Chavignol pas trop faits / 1 dl d'huile d'olive / 12 tranches de pain de mie rond / 250 g de salade mélangée (mâche, mesclun, trévise...) / 1 dl de vinaigrette / 1 pincée de fleur de thym.

Couper les crottins en deux dans le sens de l'épaisseur. Les ranger dans un plat, les arroser avec l'huile d'olive. Les retourner quelques instants.

Retirer la croûte des tranches de pain pour obtenir des croûtons à peine plus larges que le diamètre des fromages. Faire griller le pain soit à l'aide d'un grille-pain, soit sous le gril du four.

Assaisonner la salade, la dresser en bouquets sur 6 assiettes.

Poser 1/2 crottin sur chaque croûton, saupoudrer d'un peu de thym. Faire chauffer sous le gril du four jusqu'à ce que le fromage commence juste à couler.

Dresser 2 croûtons sur chaque assiette.

Servir aussitôt.



RISSOLES AU JAMBON

Préparation : 30 min - Cuisson : 25 min

1/2 boîte de champignons de Paris / 250 g de reste de jambon cuit (type jambon à l'os) / 1/4 l de béchamel épaisse / 400 g de pâte brisée / 1 bouquet de persil frisé / Sel, poivre.

Égoutter les champignons, les hacher grossièrement.

Couper le jambon en petits cubes.

Mélanger le jambon et les champignons avec la béchamel. Assaisonner si nécessaire.

Étaler la pâte brisée finement. Découper autant de disques que possible à l'aide d'un emporte-pièce de 12 cm de diamètre.

Poser de la farce au jambon au centre de chaque disque. Humecter les bords, replier et souder fortement en donnant la forme d'un chausson.

Plonger les rissoles dans une friture à 160 °C. Laisser cuire. Retourner. Égoutter. Éponger sur un papier absorbant.

Dresser en buisson sur un plat. Décorer de bouquets de persil frit.

Servir très chaud, accompagné, selon les goûts, d'une sauce au porto.

TALMOUSES EN TRICORNE

Préparation : 30 min - Cuisson : 25 min

40 g de beurre / 90 g de farine / 1/4 l de lait / Noix de muscade / 3 œufs / 70 g de gruyère râpé / 600 g de pâte feuilletée / Sel, poivre.

Confectionner un roux blanc avec le beurre et 40 g de farine. Mouiller avec le lait. Saler, poivrer. Assaisonner de muscade râpée.

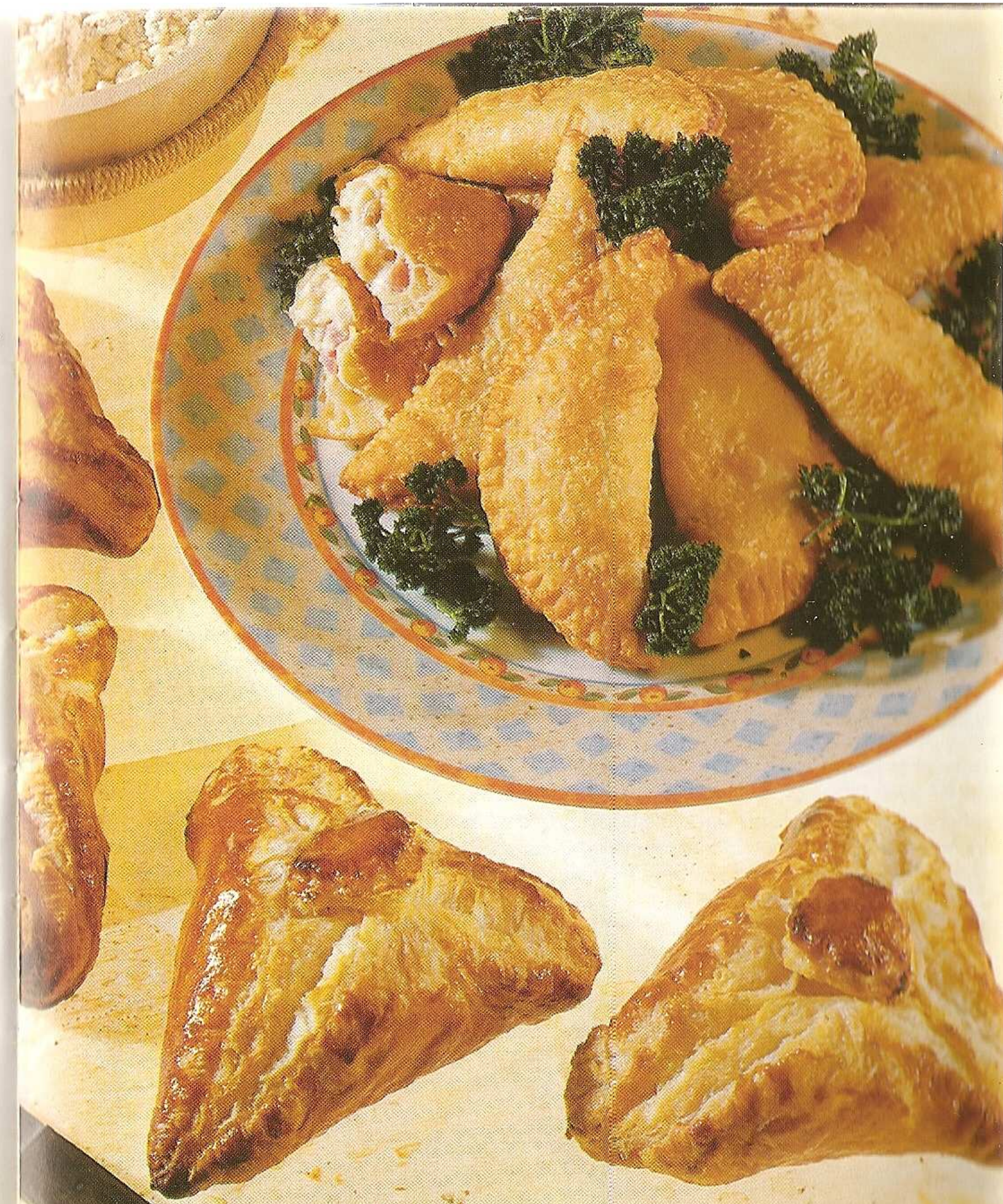
Hors du feu, ajouter 2 jaunes d'œufs et le gruyère râpé.

Abaisser la pâte feuilletée sur une épaisseur de 3 à 4 mm. Détailler 6 disques de 16 à 18 cm de diamètre.

Battre le troisième œuf à la fourchette. À l'aide d'un pinceau, en badigeonner le pourtour des abaisses sur environ 3 cm de large. Poser au centre de chaque abaisse la valeur d'une bonne cuillerée d'appareil au fromage. Ramener vers le centre 3 côtés de l'abaisse en les remontant pour former un tricorne, en enfermant l'appareil dedans. Presser fortement les bords pour bien souder.

Dans les chutes de pâte, découper 6 disques de 4 cm de diamètre. Les coller sur le dessus, au centre des talmouses, avec de la dorure. Dorer entièrement.

Poser sur la plaque du four légèrement humectée. Cuire à 220 °C (th. 7-8), pendant 25 minutes. Servir chaud.





SAUCISSON EN BRIOCHE

Préparation : 30 min - Cuisson : 50 min - Repos : 2 h + 1 h

10 g de levure de boulanger / 250 g de farine / 4 œufs / Sucre en poudre / 100 g de beurre / 1 saucisson lyonnais à cuire de 500 g / Sel.

Délayer la levure dans un peu d'eau tiède. Mélanger avec la farine, 3 œufs, une pincée de sel et une de sucre. Pétrir vigoureusement.

Incorporer le beurre mou et travailler le tout énergiquement jusqu'à ce que la pâte se décolle bien de la terrine et des mains. Laisser reposer et lever dans un endroit tiède, recouvert d'un linge, pendant 2 heures. Cette pâte va doubler de volume.

Piquer le saucisson de quelques coups de fourchette. Le faire pocher à l'eau juste frémissante pendant 30 minutes. Retirer la peau. Le laisser refroidir.

Rompre la pâte. L'étaler au rouleau. En envelopper entièrement le saucisson. Dorer à l'œuf battu. Souder la pâte et décorer le dessus avec des motifs réalisés dans les chutes de pâte.

Remettre au tiède pendant 1 heure pour laisser à nouveau pousser la pâte.

Dorer une seconde fois à l'œuf battu. Enfourner à 220 °C (th. 7-8), pendant 20 minutes.

Servir chaud, coupé en tranches, accompagné éventuellement d'une sauce madère.



PÂTÉ PANTIN

Préparation : 20 min - Cuisson : 45 min - Repos : 15 min

20 g d'échalote hachée / 10 g de beurre / 100 g de noix de veau dénervée / 250 g de chair à saucisse / 1 cuil. à café de persil, cerfeuil et estragon hachés / 1 cl de madère / 1 cl de cognac / 2 œufs / 400 g de pâte feuilletée / 50 g de farine (pour le travail) / Quatre-épices / Sel, poivre.

Faire étuver l'échalote hachée dans le beurre chaud. Laisser refroidir.

Couper la noix de veau en lanières grosses comme un doigt.

Mélanger la chair à saucisse avec les fines herbes, le madère, le cognac, l'échalote, 1 œuf. Assaisonner.

Étaler deux tiers de la pâte en un rectangle de 20 x 30 cm. Poser dessus la moitié de la farce dans le sens de la longueur. Ranger dessus les lanières de noix de veau. Recouvrir de farce. Remonter les bords de pâte tout autour de la farce.

Abaisser le reste de pâte pour qu'il forme un couvercle.

Battre le deuxième œuf. S'en servir pour souder le couvercle et pour dorer toute la surface. Faire un décor en rayant avec les dents d'une fourchette. Laisser reposer 15 minutes au frais.

Dorer une nouvelle fois avant de cuire au four à 220 °C (th. 7-8).

Servir bien chaud, accompagné d'une salade verte bien fraîche.

BOUCHÉES À LA REINE

Préparation : 30 min - Cuisson : 1 h

400 g d'escalopes de volaille / 1 l de bouillon de volaille / 250 g de champignons de Paris / 80 g de beurre / 1 citron / 1 petite boîte de quenelles de volaille / 60 g de farine / 3 dl de crème fraîche / 6 croûtes de bouchée (pâte feuilletée) / Sel, poivre.

Cuire les escalopes de volaille dans le bouillon. Les égoutter et les couper en cubes.

Réduire le bouillon à pleine ébullition pour en obtenir 1/2 l.

Nettoyer et laver soigneusement les champignons. Les couper en quartiers, les cuire avec 20 g de beurre, le jus d'un demi-citron, du sel et du poivre. Les égoutter, ajouter leur jus de cuisson au bouillon de volaille.

Égoutter les quenelles, les couper en cubes.

Confectionner un roux blanc avec le beurre restant et la farine. Mouiller avec le bouillon de volaille au jus de champignons. Cuire quelques instants. Ajouter la crème. Chauffer dedans les cubes de volaille, les quenelles et les champignons. Acidifier du jus de l'autre demi-citron. Rectifier l'assaisonnement.

Chauffer les croûtes feuilletées au four. Les dresser sur un plat ou sur des assiettes. Verser dedans la garniture.

Servir le reste en saucière.





CROÛTES FORESTIÈRE

Préparation : 30 min - Cuisson : 25 min

300 g de cèpes / 300 g de girolles / 300 g de pieds-de-mouton / 300 g de champignons de Paris / Le jus d'1 citron / 50 g d'échalote grise / 30 g de beurre / 15 g de farine / 1/4 l de crème épaisse / 6 croûtes de bouchées feuilletées / Sel, poivre.

Nettoyer les champignons, couper le pied terreux, les laver rapidement dans une grande quantité d'eau froide. Les égoutter, les sécher sur un papier absorbant. Couper les plus gros en quartiers. Les arroser de la moitié du jus de citron.

Mettre les champignons dans une grande poêle antiadhésive, les faire chauffer à couvert avec les échalotes hachées pour qu'ils rendent leur eau de végétation. Les égoutter soigneusement. Bien conserver leur jus.

Dans une casserole, confectionner un roux blanc avec 15 g de beurre et la farine. Délayer avec le jus rendu par les champignons. Laisser cuire quelques instants, ajouter la crème fraîche. Assaisonner. Acidifier avec le jus de citron restant.

Chauffer rapidement les champignons dans la poêle avec le beurre restant. Ajouter la sauce à la crème. Donner un bouillon.

Garnir les croûtes chaudes avec la fricassée de champignons. Servir sans attendre, avec le reste des champignons et de sauce dans une saucière.

QUICHE DU PÊCHEUR

Préparation : 15 min - Cuisson : 35 min

400 g de pâte brisée / 50 g de crevettes décortiquées / 100 g de moules cuites décortiquées / 50 g de coques cuites au naturel / 50 g de gruyère râpé / 4 œufs / 1/4 l de lait / 1/2 l de crème fraîche liquide / 1 cuil. à soupe de fines herbes hachées / Muscade / Sel, poivre.

Abaisser la pâte brisée. En foncer un moule à tarte de 25 cm de diamètre. Piquer légèrement la pâte.

Répartir régulièrement les crevettes, les moules, les coques et le gruyère sur le fond de la quiche.

Battre ensemble les œufs, le lait, la crème et les fines herbes. Assaisonner. Attention, les fruits de mer sont toujours un peu salés.

Verser l'appareil sur la garniture. Cuire au four à 220-240 °C (th. 7-8) pendant 35 minutes.

Servir aussitôt.

QUICHE AU SAUMON FUMÉ

Préparation : 30 min - Cuisson : 35 min

400 g de pâte brisée / 120 g de morceaux de saumon fumé / 2 dl de lait / 2,5 dl de crème fraîche / 4 œufs / 1 cuil. à café de persil haché / Muscade / Sel, poivre.

Étaler la pâte brisée, en foncer un moule à tarte de 25 cm de diamètre. Piquer légèrement la pâte.

Poser les morceaux de saumon régulièrement sur la pâte.

Mélanger soigneusement le lait, la crème, les œufs battus. Assaisonner sans trop saler (le saumon l'est déjà !). Muscader. Ajouter le persil haché. Verser sur la quiche.

Cuire au four à 220 °C (th. 7-8). Servir aussitôt.

On trouve facilement des « morceaux de saumon fumé » composés de tranches peu présentables mais de bonne qualité et surtout d'un prix intéressant.

PIZZA AUX FRUITS DE MER

Préparation : 30 min - Cuisson : 15 min

100 g de petits calamars nettoyés / 1 dl d'huile d'olive / 100 g de moules décortiquées / 50 g de crevettes décortiquées / 500 g de pâte à pain / 500 g de pulpe de tomate concassée cuite / 1 cuil. d'herbes de Provence / 12 olives noires / 150 g de mozzarella en cubes / Sel, poivre.

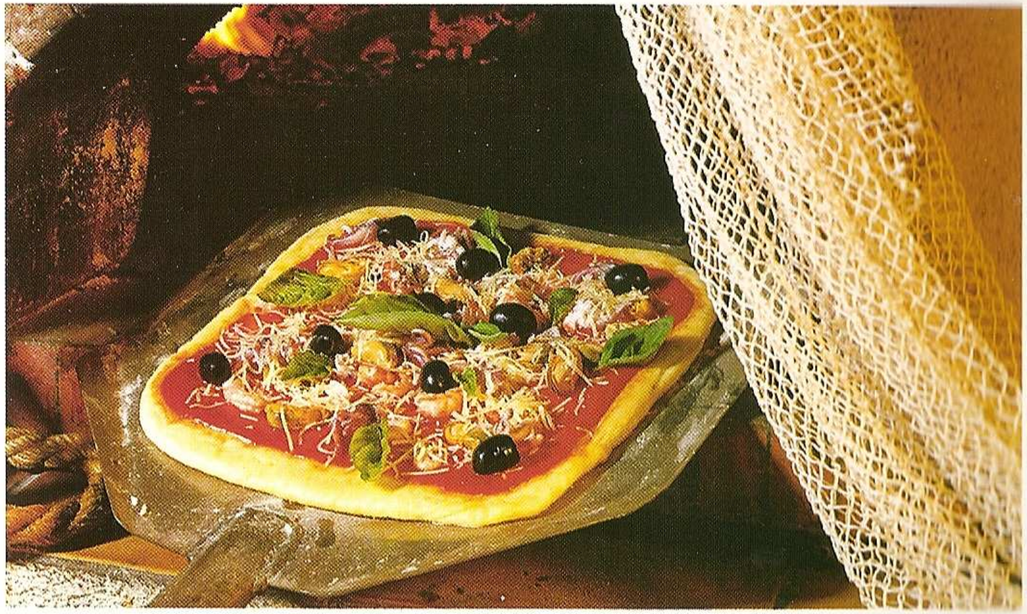
Couper les calamars en petits morceaux. Les cuire à couvert avec 5 cl d'huile d'olive. Ajouter les moules et les crevettes. Laisser étuver l'ensemble pendant quelques minutes. Saler, poivrer.

Abaisser la pâte à pain en un grand disque ou un rectangle de la dimension de la plaque du four.

Étaler régulièrement la pulpe de tomate dessus. Saupoudrer des herbes de Provence. Asperger de gouttes d'huile d'olive. Répartir les fruits de mer, les olives et la mozzarella.

Enfourner à mi-hauteur dans le four chauffé au maximum.

Servir sans attendre.



QUICHE LORRAINE

Préparation : 15 min - Cuisson : 45 min

250 g de lard fumé / 400 g de pâte brisée / 5 œufs / 50 cl de crème fleurette / Muscade / Sel, poivre.

Couper le lard en bâtonnets en veillant à bien supprimer la couenne et les cartilages.

Blanchir les lardons dans de l'eau bouillante, les rafraîchir, les égoutter. Les faire rissoler dans une poêle antiadhésive sans ajout de corps gras. Les laisser refroidir.

Abaisser la pâte, en foncer un moule à tarte de 25 cm de diamètre. Piquer légèrement le fond. Répartir dessus les lardons.

Battre ensemble les œufs et la crème. Assaisonner. Verser l'appareil sur la quiche.

Cuire au four à 220-240 °C (th. 7-8), pendant 35 minutes.

Servir aussitôt, quand la quiche est bien dorée et gonflée.

QUICHE AUX ESCARGOTS

Préparation : 30 min - Cuisson : 40 min

400 g de pâte brisée / 2 douzaines d'escargots de conserve / 2 gousses d'ail / 20 g de beurre / 1 cuil. de persil haché / 2 dl de lait / 2,5 dl de crème fraîche / 4 œufs / Muscade / Sel, poivre.

Étaler la pâte brisée, en foncer un moule à tarte de 25 cm de diamètre. Piquer légèrement la pâte.

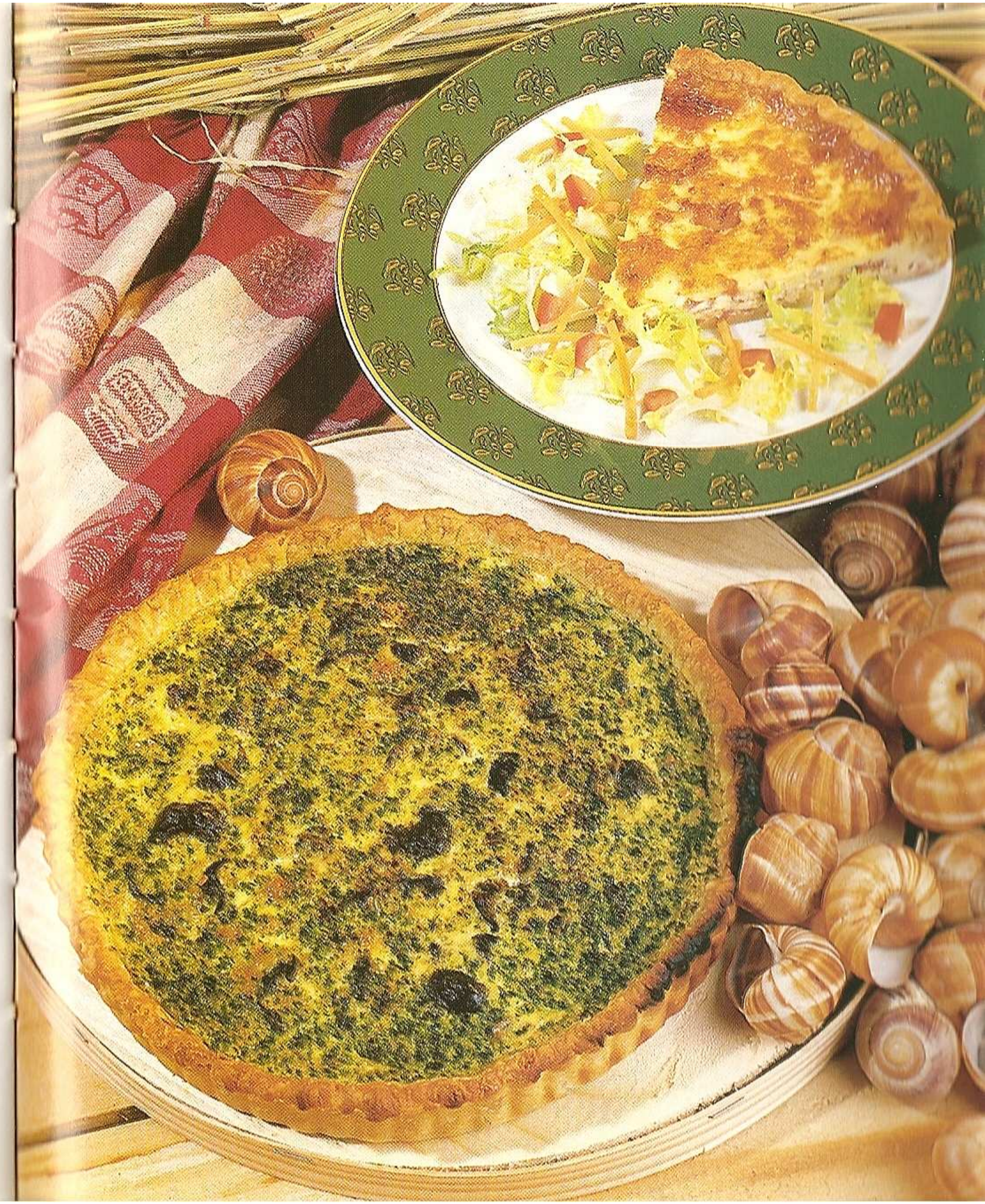
Égoutter les escargots.

Éplucher, dégermer, hacher les gousses d'ail.

Chauffer le beurre, y faire sauter les escargots, ajouter l'ail, le persil. Assaisonner. Laisser tiédir. Répartir sur la pâte.

Mélanger soigneusement le lait, la crème, les œufs battus. Assaisonner. Verser sur la quiche. Cuire au four à 220 °C (th. 7-8).

Servir aussitôt.



PISSALADIÈRE

Préparation : 30 min - Cuisson : 1 h 30 min - Repos : 30 min

1 kg d'oignons / 3 gousses d'ail / 2 dl d'huile d'olive / 150 g de filets d'anchois / 500 g de pâte à pain / 24 olives noires dénoyautées / 1 pincée de fleur de thym / Sel, poivre.

Nettoyer, éplucher, émincer finement les oignons. Éplucher et dégermer les gousses d'ail.

Chauffer l'huile dans une casserole assez grande. Y laisser compoter les deux tiers des filets d'anchois (en réserver 12). Ajouter les oignons, l'ail, et laisser cuire doucement jusqu'à ce que les oignons soient translucides et légèrement blonds. Poivrer. Attention, les anchois sont salés !

Étaler finement la pâte à pain en un grand disque. Répartir dessus la compote d'oignons. Décorer avec un croisillon de filets d'anchois et les olives noires déposées dans les interstices. Saupoudrer de fleur de thym.

Laisser reposer et lever la pâte pendant 30 minutes.

Enfourner à four chaud, à 240 °C (th. 8), et cuire rapidement.

La pissaladière se consomme aussi bien chaude que froide, mais c'est chaude qu'elle est la plus digeste.

TARTE AUX OIGNONS

Préparation : 25 min - Cuisson : 1 h

800 g d'oignons / 50 g de beurre / 80 g de fins lardons de lard fumé / 60 g de gruyère râpé / 3 œufs / 1 dl de crème fraîche / 2 dl de lait / 400 g de pâte brisée / Muscade / Sel, poivre.

Éplucher et émincer finement 600 g d'oignons. En réserver 2 entiers.

Dans une sauteuse, faire fondre le beurre. Ajouter les oignons et faire compoter doucement jusqu'à complète cuisson (environ 30 minutes) sans laisser colorer.

Faire rapidement sauter les lardons dans une poêle antiadhésive, sans ajouter de corps gras. Les mélanger aux oignons. Laisser tiédir. Ajouter le gruyère.

Mélanger soigneusement les œufs avec la crème et le lait. Assaisonner.

Abaisser la pâte. En garnir un moule de 26 cm de diamètre. Répartir dessus l'appareil aux oignons. Verser les œufs mélangés au lait et à la crème.

Couper les oignons réservés en fines tranches, sans défaire les anneaux. Ranger harmonieusement ces tranches en rosace à la surface.

Cuire à four chaud, à 220 °C (th. 7-8), pendant 25 minutes.

Servir chaud.

FLAMICHE PICARDE

Préparation : 20 min - Cuisson : 50 min

1 kg de poireaux / 20 g de beurre / 20 g de farine / 1/4 l de lait / 2 dl de crème fraîche épaisse / 2 œufs / 500 g de pâte à pain / 80 g de lard fumé coupé en fins lardons / Sel, poivre.

Nettoyer et laver soigneusement les poireaux, les égoutter. Émincer finement le blanc et une partie du vert (réserver le reste pour un autre usage, potage par exemple).

Dans une casserole, faire fondre le beurre. Y laisser étuver les poireaux émincés sans cesser de remuer et sans les laisser prendre couleur.

Lorsque toute l'eau de végétation est évaporée, saupoudrer avec la farine. Bien remuer. Mouiller avec le lait puis la crème. Délayer soigneusement. Saler, poivrer. Laisser tiédir l'appareil aux poireaux et incorporer les œufs en mélangeant bien.

Abaisser la pâte à pain en un rectangle assez grand, à la dimension de la plaque du four. Étaler dessus les poireaux. Parsemer régulièrement les lardons.

Cuire à four chaud, à 220 °C (th. 7-8), pendant 15 minutes environ. Servir sans attendre.





TOURTE À L'ALSACIENNE

Préparation : 40 min - Cuisson : 1 h - Repos : 2 h

300 g de maigre de porc / 300 g de noix de veau / 250 g de lard frais / 300 g de chair à saucisse / 2 échalotes hachées / 1 cuil. à soupe de persil haché / Fleur de thym / Muscade / 2 dl de vin blanc sec / 450 g de pâte feuilletée / 3 œufs / 1/4 l de crème fraîche fluide / Sel, poivre.

Hacher grossièrement les viandes. Mélanger avec la chair à saucisse, les échalotes, le persil, les assaisonnements et le vin blanc. Malaxer et laisser reposer 2 heures.

Abaisser les deux tiers de la pâte feuilletée. En foncer une tourtière de 26 cm de diamètre. Garnir avec la farce égouttée.

Étaler le reste de pâte pour faire le couvercle. Battre 1 œuf à la fourchette. S'en servir pour souder le fond et le couvercle. Dorer l'ensemble. Décorer de quelques stries. Pratiquer une cheminée.

Cuire au four à 200 °C (th. 6-7), pendant 40 minutes.

Mélanger la crème avec la marinade récupérée et les 2 œufs restants. Saler, poivrer. Couler cet appareil dans la tourte par la cheminée.

Finir de cuire au four à 150 °C (th. 5), pendant 20 minutes.

Cette tourte succulente peut être accompagnée d'une bonne salade verte.



TOURTE À LA VIANDE ET AUX MARRONS

Préparation : 40 min - Cuisson : 45 min

300 g de filet de porc / 300 g de noix de veau / 150 g de lard frais / 4 œufs / 60 g d'échalotes hachées / 2 cuil. à soupe de persil haché / 5 cl de cognac / Fleur de thym / 400 g de pâte feuilletée / 200 g de marrons épluchés sous vide / Sel, poivre.

Hacher grossièrement le porc, le veau et le lard frais. Mélanger soigneusement les viandes, ajouter 3 œufs, les échalotes, le persil, le cognac, une forte pincée de fleur de thym. Assaisonner.

Abaisser deux tiers de la pâte feuilletée. Foncer une tourtière de 26 cm de diamètre. Garnir avec la farce. Répartir dessus les marrons en les incrustant dans la farce.

Étaler le reste de pâte pour faire le couvercle. Battre le dernier œuf à la fourchette, s'en servir pour souder le fond et le couvercle. Dorer l'ensemble. Décorer de quelques rayures pratiquées à la fourchette. Découper une cheminée.

Cuire au four à 220 °C (th. 7), pendant 45 minutes.

Servir chaud. Cette tourte peut être consommée tiède ou encore froide.

TABLE DES RECETTES

Dépôt légal 3e trim. 1997 n° 2 326

Photos : SAEP / J.-L. SYREN et V. MORITZ

Imprimé en C.E.E.